

Eton Mess



Zeitaufwand: >60 min

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Erdbeeren, plus extra zum Anrichten

100 g Kristallzucker

200 ml Vollrahm, leicht geschlagen

125 g Crème fraîche

50 g Puderzucker, gesiebt

½ Vanilleschote, ausgekratzte Samen

100 g Himbeeren

Meringues

100 g Eiweiss (etwa 3 Eier)

100 g Kristallzucker

100 g Puderzucker, gesiebt

15 g Maisstärke

ZUBEREITUNG

Backofen auf 120°C vorheizen.

Eiweiss mit einer Prise Salz in der Küchenmaschine mit Schneebesen-Aufsatz ca. 3–4 Min. schlagen, bis sich feste Spitzen bilden. Bei laufendem Motor nach und nach Kristallzucker dazugeben und so lang weiterschlagen, bis die Eiweissmasse fest und glänzend ist, ca. 2–3 Min. Dann Puderzucker und Speisestärke dazusieben und vorsichtig unterheben.

BACKEN

Backblech mit Backpapier auslegen und darauf Meringuemasse in Haufen von ca. Ø 8 cm setzen. Im Backofen ca. 45–50 Min. backen, bis sich die Meringues leicht vom Blech heben lassen. Sie sollten dabei knusprig sein, aber noch keine Farbe angenommen haben. Den Backofen ausschalten und die Meringues im Ofen vollständig abkühlen lassen.

ERDBEEREN MARINIEREN

In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, rüsten und vierteln. Die Erdbeerviertel mit Zucker in einer grossen Schüssel vermischen und 20 Min. ziehen lassen.

VANILLERAHM ZUBEREITEN

Rahm, Crème fraîche, Puderzucker und Vanillesamen in einer grossen Schüssel leicht schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden.

ANRICHTEN

Ein Viertel der Erdbeeren in den Boden einer grossen Glasschale (z. B. Trifle-Schale) geben, mit einem Viertel des Vanillerahms bestreichen und darüber ein Viertel der Meringues grob zerbröseln. Mit den restlichen Zutaten alles wiederholen.

SERVIEREN

Die Glasschale mit den Himbeeren und den zusätzlichen Erdbeeren dekorativ belegen.