

Dessert

Eton mess

Door [Marc Fosh](#)

Totale tijd:
170 minuten
Porties:
4

Ingrediënten

alle ingrediënten

- 3 eiwitten
- 180 g suiker
- 800 g aardbeien, gewassen en schoongemaakt
- 1 el. poedersuiker
- 500ml volle room / slagroom

Methode

Vorbereitung:
50
Bereiding:
120
Porties:
4
Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 0

1. Verwarm de oven voor op 140°C. Klop met behulp van de Braun Multiquick 5 staafmixer met garde de eiwitten op een medium snelheid tot stijve pieken. Voeg beetje bij beetje het suiker toe en klop het eiwit tot een dik en glanzend mengsel.
2. Schep het (meringue)mengsel met een grote lepel in bollen op een met bakpapier beklede ovenplaat. Plaats de ovenplaat in de oven en bak het voor tenminste 2 uur. Schakel de oven uit en laat de meringues 5 min. rusten zodat ze nog extra knapperig worden.
3. Snijd ondertussen twee derde van de aardbeien door de helft. Doe de aardbeien in een grote kom, voeg poedersuiker toe en zet het voor 15 min. in de koelkast. Doe het gekoelde aardbeienmengsel in de bereidingskom en hak het met behulp van de Braun Multiquick staafmixer tot aardbeienpuree.
4. Gebruik de staafmixer met garde om de volle room tot slagroom te kloppen. Breek de meringues in hapklare stukjes en meng het voorzichtig door de slagroom. Voeg de resterende verse aardbeien toe en schep het mengsel in mooie dessertglazen. Besprenkel met aardbeienpuree en serveer het dessert. Dit recept werd bereid met de Braun Multiquick 5 staafmixer met garde en multifunctionele bereidingskom (1,25L of 1,5L)

Zelfs kinderen willen graag meehelpen met het bereiden van dit heerlijke dessert!