

## Eton Mess



### De boodschappen

- 500 gram aardbeien
- 400 ml slagroom
- 100 gram meringue

**We maken alleen desserts dit weekend en na een Amerikaanse Lemon Cheesecake en een Italiaanse Tiramisu is de Britse Eton Mess aan de beurt.**

Na de jaarlijkse cricketmatch tegen Harrow School wordt dit dessert sinds de 19e eeuw geserveerd op de Eton Colleges. Een heerlijk zoet dessert voor iedereen die van aardbeien houdt en easy peasy om te maken!

- Was de aardbeien en haal de kroontjes eraf.
- Blitz de helft van de aardbeien kort met de staafmixer of blender.
- Snij de andere helft in vieren maar hou 4 hele aardbeien apart.
- Klop in een kom de slagroom stijf en voeg de aardbeienpuree toe.
- Verkruimel de meringue boven de kom.
- Doe de gesneden aardbeien erbij.
- Schep alles snel&luchtig door elkaar.

**Serveer de Eton Mess in hoge glazen maar gebruik buiten liever plastic bekertjes. De Eton Mess smaakt even lekker ;D**

## Eton Mess



### Shoppinglist

- 500 grams strawberries
- 400 ml double cream
- 100 grams meringue

**We make only desserts this weekend and after the American Lemon Cheesecake and the Italian Tiramisu it's the British Eton Mess' turn.**

Since the 19th century this dessert is served at the Eton colleges after the annual cricket match against Harrow school. A lovely sweet dessert for anybody who loves strawberries and easy peasy to make!

- Wash the strawberries and remove the hulls.
- Blitz half the strawberries shortly in the blender.
- Cut the other half in four but keep four berries aside.
- In a bowl whisk the cream and add the strawberry puree.
- Crumble the meringue over the bowl.
- Add the sliced strawberries to the bowl.
- Fold everything quick&lightly together.

Serve the Eton Mess in high stemmed glasses but outside a plastic cup may be more practical. The Eton Mess tastes just a delicious ;D