

Eton Mess

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 2/10

Eton mess, çilek, beze ve krema üçlüsünü kasıttığına ilaile bir araya getiren, İngiliz yaz tatlılarındaki hafif ve eğlenceli örneklerinden biridir.

Malzemeler

- 400 gr Çilek
- 120 gr Beze
- 250 ml Krema
- 1 yemek kaşığı Toz şeker

Yapılı

1. Çileklerin yarısını doğrayın, kalanını püre için ayırın.
2. Doğranmış çileği şekerle karıştırıp 5 dakika bekletin.
3. Kremayı yumuşak tepeye kadar çırpın, sertleşirse tatlıya ekleyin.
4. Ayrılan çileği ezip sos yapın ve kremaya dalga halinde katın.
5. Beze kırıntılarını ekleyip çırpmadan servis edin.
6. Kalan çilek sosunu tabakta gezdirin, beze kırıntılarını muşamasını diye bekletmeyin.

PÜF NOKTASI

Bezenin bir kısmını bulağıyla tabaklara daha belirgin doku kazandırın.

SERVIS ÖNERİSİ

Hazırladığınız dondurmaya uygun servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta