

# Eton Mess:

Am 4. Juni wird in der Eliteschule Eton gefeiert; dann gibt es immer dieses Dessert. Es ist der Geburtstag von Georg III, der das College sehr unterstützt hatte. Klassisch wird das Durcheinander mit Erdbeeren gemacht, es geht aber auch gut mit Himbeeren oder roten Johannisbeeren.

## Zutaten:

3 Eiweiß  
175 g feiner Zucker (Custer)  
700 g Erdbeeren  
2 Esslöffel Puderzucker  
2 Esslöffel Erdbeerlikör  
300 ml double cream (Mascarpone)  
150 ml Sahne

## Zubereitung:

- 1 Den Backofen auf 150° vorheizen
- 2 Das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei mit und mit den Zucker zugeben. Der Schaum soll am Ende glänzend und fest sein.
- 3 Legen Sie ein Blech mit Backpapier aus und löffeln den Eierschaum darauf; die Schicht sollte gleichmäßig dick sein, Form gleichgültig. 40 bis 45 Minuten backen, bis der Eierschaum außen fest ist, aber innen noch ein wenig weich. Auskühlen lassen.
- 4 Die Erdbeeren verlesen und putzen.
- 5 Ein Drittel der Erdbeeren, vorwiegend die großen, im Mixer pürieren, zusammen mit dem Puderzucker. Das Püree in eine Schüssel geben, den Likör – soweit gewünscht – untermischen, die restlichen Erdbeeren hineingeben und gründlich in der Soße wenden.
- 6 Die double cream (Mascarpone) und die Sahne verrühren.
- 7 Das Baiser in Brocken zerbrechen, die Hälfte in eine Glasschüssel legen, die Hälfte der Frucht-Mischung darauf verteilen und die Hälfte der Sahne-Creme. Mit den restlichen Zutaten in gleicher Weise fortfahren.
- 8 Nach dem Mischen bald servieren, sonst weicht das Baiser auf.

Nach Marks & Spencer: „The British Cookbook“, Pamela Gwyther