

# ETON MESS

BENODINGDHEDEN voor 4 personen

voor de meringue  
100 gr kristalsuiker  
1 scheutje water  
2 eiwitten

200 gr aardbeien – diepvries of een zakje coulis

0,5 bakje aardbeien verse  
2 dl room  
200 gr mascarpone  
100 gr bloedsuiker  
1 stokje vanillesuiker  
1 limoen

werkwijze

Warm de suiker op met een klein scheutje water tot suikersiroop.  
Scheid de eieren en doe het eiwit in de mengkom van de keukenmachine.  
De eierdooiers heb je niet nodig voor dit recept.  
Klop de eiwitten stijf met de keukenmachine.  
Verwarm de oven voor tot 90 à 100°C.

Zet een pot met een scheutje water op een matig vuur en strooi er de diepgevroren aardbeien in.  
Meng de suikersiroop onder het opgeklopte eiwit tot meringue.  
Vul de spuitzak met de meringue. Knip het tipje van de spuitzak en spuit egale toefjes op de bakplaat.  
Droog 2 uur in de voorverwarmde oven.  
Mix de opgewarmde aardbeien tot een gladde coulis.

Doe de room, de mascarpone, de bloedsuiker en de zaadjes van de vanillestok in een ruime mengkom.  
Voeg de zeste van de limoen toe, samen met een beetje limoensap.  
Klop alles op met de keukenmachine  
Laat de coulis en de mascarpone room even afkoelen in de koelkast.

Snijd de verse aardbeien in stukjes.  
Bouw het dessert op.  
Verkruiemel eerst de meringue in de dessertglazen.  
Leg er enkele aardbeienstukjes bovenop, gevolgd door een lepel mascarponeroom.  
Werk het dessert af met wat coulis.  
Hou deze volgorde aan tot het glas gevuld is.