Eton mess med jordbær



Ingredienser

Marengs:
♥ 2 eggehviter
♥ 125 g sukker

Jordbær og jordbærsaus:
♥ 600 g jordbær
♥ 2 ss melis

Fløtekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis
♥ 1 ts ekte vaniljesukker

Fremgangsmåte

Marengs:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret, litt om gangen, og pisk videre til du får en tykk og blank marengs.

Sprøyt ut marengsen på bakepapirdekket stekeplate (se tips).

Stek marengsen mitt i ovnen ved 110°C i 1 - 1,5 time, til de er tørre på undersiden (se tips).

Jordbærsaus:
Rens jordbærene.

Mos omtrent en tredjedel av bærene med melis til en mos (dette gjøres raskt i en food processor eller med stavmikser, men det går også greit å bruke en gaffel).

Resten av jordbærene deles i mindre biter.

Krem:
Pisk fløten sammen med melis og vanilje til en luftig fløtekrem.

Montering:
Start med å fordele jordbærsaus nederst i glassene. Legg deretter i jordbærbiter.

Legg på marengs som du knuser lett med hendene.

Dekk med fløtekrem.

Legg på mer jordbærbiter og deretter jordbærsaus. Det ser stilig ut om noe av jordbærsausen renner ned langsmed kanten av glassene.

Ha over knuste marengs.

Legg på en siste klatt med fløtekrem og pynt med jordbærbiter og knuste marengs.

Tips

♥ Marengsene kan gjerne lages klare flere dager før du vil sette sammen desserten. Denne oppskriften gir dessuten flere marengs enn du bruker til desserten. Marengs som blir til overs kan oppbevares tørt og i romtemperatur og brukes neste gang du vil lage desserten.

♥ Har du ikke sprøytepose, kan du legge marengsen i små klatter på bakepapiret med to teskjeer.

♥ Marengs skal stekes på lav varme slik at hvitfargen beholdes lys og fin. Steketiden avhenger av hvor store marengsene dine er. Du kan sjekke om de er ferdig stekte ved å se om de løsner lett fra bakepapiret. Hvis de kjennes litt klissete på undersiden, må marengsene steke litt til.

♥ Bruk selvfølgelig helst verdens beste norske jordbær hvis du får tak i det!

♥ Hvis du vil, kan du blande noe av bærene og/eller bærsausen med den piskede fløtekremen slik at fløtekremen blir marmorert.

♥ Jeg foretrekker å bruke porsjonsglass til Eton mess, men du kan alternativt sette sammen desserten i en stor serveringsskål som flere forsyner seg fra. Da vil desserten blir enda mer "messy". □□

♥ Desserten bør settes sammen rett før servering, slik at marengsene er sprø og crunchy.

♥ Se også **Eton mess til påske**, som er med appelsiner, Lemon curd, fløtekrem, marengs og hakket Kvikk Lunsj.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eton-mess-med-jordbaer