Eton Mess - angielski deser tradycyjnie podawany w szkole Eton podczas meczów krykieta ze szkołą Harrow. Powstał w XIX w. Mega szybki, a jego bogactwo faktur i smaków zaspokoi największego łasucha. Słodki, ale nie za bardzo i taki ?yummy? :) W wersji klasycznej to mieszanka bitej śmietany, bezy oraz truskawek. Pysznie smakuje również z owocami leśnymi: jagodami, malinami albo mieszanką porzeczek i jeżyn. Smak możemy podkręcić odrobiną imbiru lub alkoholu ;)



fot. Kasia Łukasiewicz

Składniki na 4 pucharki :

- kilka małych bez
- bita śmietana
- owoce leśne, truskawki lub inne ulubione

Pucharki wypełniamy warstwami pokruszonej na grubo bezy, uprzednio zasypanych cukrem owoców (tak, by puściły sok) oraz bitej śmietany. Proste i pyszne.

Smacznego :)

Kasia Łukasiewicz

Eton Mess ;)

Dodany przez kasia
czwartek, 08 sierpnia 2013 11:58 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:33



fot. Kasia Łukasiewicz