



# ETON MESS (ANGOL EPRES DESSZERT)

## Adag

4-6 fő re

5-10 perc

90-120 perc

## EIKŐszŐ-tŐs

Verje fel a habtejszint a cukorral, amíg puhává és sőrűvé nem válik. Ne keverje nagyon sokáig, mert nem szabad, hogy túl szilárd legyen.

Törje a habcsókot kis darabokra és keverje össze a tejszínnel

Tegye az eprek felét egy tálba, és egy kanál vagy villa segítségével nyomkodja szét őket óvatosan, hogy levet eresszenek

Ossza szét a masszát négy pohárba vagy esetleg egy nagy desszertes tálba

A maradék epret tegye a halmok tetejére

### Miért is nem készít saját habcsókot?

Melegítse elő a süte 120°C fokra és helyezzen sütepapírt egy süte tálcára.

Tegye a tojásfehérjéket egy nagyon tiszta tálba, és verjen kemény habot belőlük. Kis adagokban adagolja a habhoz a porcukrot, és folytassa a hab felverését, míg az sima és fényes nem lesz.

## HozzÅivalÅk

### Eton Mess:

450 g negyedekre vágott eper

1 ek. porcukor

50 ml habtejszín

### Hozzávalók a habcsókhöz:

2 tojás fehérje

100 g porcukor

Kisebb kanalakkal formázzon halmokat a habból a sütőlapon, ügyelve rá, hogy megfelelő helyet hagy a halmok körül.

Helyezze a sütőtálcát a sütő közepére, és süsse 90-120 percig, amíg a habcsók kívül ropogóssá nem válik, és könnyen eltávolítható a sütőlapról. Hagyja teljesen kihűlni.