



DESER ETON MESS

Porcje

4-6

Czas przygotowania

5-10 minut

Czas gotowania

90-120 minut

Składniki

Deser Eton Mess:

50 ml kremówki

100 g cukru pudru

Sposób przygotowania

Ubij kremówkę z cukrem, a będzie miękka i gęsta. Nie bij go zbyt długo, żeby nie była za sztywna

pokrój bezę na kawałki i naóó krem

Wrzuóó poóowó truskawek do miski i delikatnie zmiksuj óyóó lub widelcem, aby uwolnióó soki

Jeóli chcesz, podziel miksturóó na cztery szklanki lub przeóóó do duóej miski

Poóóó pozostaóe truskawki na wierzchu jako dodatek

A moóe przygotujesz wóasnóó bezóóó

Rozgrzej piekarnik do 120 ° C i ustaw blaszkóó do pieczenia z papierem do pieczenia.

Przelej biaóka do czystej miski i wymieszaj, aóó piana bódzie sztywna. Dodaj trochóó cukru pudru i mieszaj dalej, aóó mieszanina stanie sióó bóyszczóca i gósta.

Udekoruj kremem órodki gniazdek bezowych.

Poóóó tacóó na órodku piekarnika i piecz przez 90 minut do dwóch

godzin, aby bezy stały się chrupkie na zewnątrz i będzie można je podnieść z papieru do pieczenia. Pozostaw do całkowitego ostygnięcia.