



DEZERT ETON MESS

4-6

Príprava
5-10 min

Doba varenia
90-120 min

Postup

Vyšľahajte vaječnú masu s cukrom, kým nie je zmes jemná a nadýchaná. Nešľahajte príliš dlho, aby bolo možné vytvoriť kvalitné pusinky.

Pusinky rozlomte na kúsky a pridajte ich k zmesi. Premiešajte.

Polovicu jahôd vložte do misky, rozťajte vidličkou, aby pustili trochu šťavy.

Zmes rozdeľte do 4 pohárov alebo do misky s prepážkami.

Zvyšné jahody použite na ozdobenie.

Prečo si nepripraviť svoje vlastné pusinky?

Rúru predhrejte na teplotu 120 °C a na plechu dajte vrstvu papiera na pečenie.

Bielky dajte do tej istej misky a vyšľahajte, kým nebude zmes pevná.

Postupne pridávajte práškový cukor a vyšľahajte, kým zmes nebude pevná a nadýchaná.

Zmes naberajte po lyžiciach a porcujte na plech. Dbajte na to, aby bolo okolo každej pusinky dostatok voľného priestoru.

Plech umiestnite na stredný rošt rúry a pečte 90 - 120 minút, kým

Ingrediencie

Dezert Eton Mess

1 lyica práškového cukru
4 snehové pusinky (merengue)

Ingrediencie na snehové pusinky (merengue)

2 bielka
100 g práškového cukru

nebudú mať pusinky chrumkavý povrch a nebude možné ich bez problémov odobrať z papiera na pečenie. Nechajte vychladnúť.