

# ETON MESS



4



do 2 hod.

Eton mess je tradičný anglický dezert, ktorý pozostáva zo snehových pusiniek, šľahačky a jahôd, alebo iného bobulového ovocia. Prvá zmienka o tomto dezerte pochádza z roku 1893, kedy sa eton mess podával na Eton College počas výročného kriketového zápasu.

Ide o veľmi osviežujúci dezert s vyváženými chuťami. Sladké pusinky veľmi príjemne dopĺňa šľahačka a čerstvé, sladkokyslé ovocie. I keď najčastejšie sa v tradičnej verzii na prípravu eton mess používajú jahody, my sme siahli po černiciach a čučoriedkach a nelutujeme. Tento dezert môžete pripraviť do pohára, alebo jednoducho na tanier. Ovocie zamieňajte podľa toho, čo máte po ruke. Ak chcete dezert pripraviť deň dopredu, aj to je možné. Naplnené poháre uložte na noc do chladničky a pred podávaním ich vytiahnite.

## BUDETE POTREBOVAŤ:

120 g bielok  
(cca 4 malé vajíčka)  
200 g rozmixovaného  
kryštálového cukru  
1 čajovú lyžičku  
citrónovej kôry

70 g lesných čučoriedok  
100 g černíc  
50 g kanadských  
čučoriedok  
20 g práškového cukru  
1 čajovú lyžičku  
citrónovej šťavy

200 g šľahačkovej smotany  
15 g práškového cukru  
1 čajovú lyžičku  
vanilkového extraktu

## A TAKTO NA TO:

1. Bielka šľahajte za postupného pridávania rozmixovaného kryštálového cukru. Tesne pred koncom šľahania pridajte citrónovú šťavu. Z bielok vznikne hladká, nadýchaná pena. Tú preložte do cukrárskeho sáčku so zdobiacou špičkou. Plech vysteľte papierom na pečenie, jeho štyri konce prilepte o plech s trochou bielkovej hmoty. Na papier na pečenie vytlačte rovnako veľké a vysoké snehové pusinky, približne s priemerom 6 cm a výškou 2,5 cm. Pusinky sušte v rúre pri teplote 100 stupňov približne 1 hodinu a 15 minút, v závislosti od veľkosti snehových pusiniek. Po upečení ich vytiahnite z rúry a nechajte na plechu vychladnúť.
2. Do misky nasypťte čučoriedky, černice, práškový cukor, pridajte citrónovú šťavu a premiešajte. Časť ovocia pomocou vidličky rozťlačte. Šľahačkovú smotanu vyšľahajte s práškovým cukrom a vanilkovým extraktom.
3. Vyskladajte eton mess. Na dno pohára dajte vyšľahanú šľahačku, ovocie a rozlámané pusinky. Tie prekryte ďalšou vrstvou šľahačky, ovocia a pusinkami. Pohár dozdobte ľubovoľným ovocím.