

Eton Mess

Ein klassisches Dessert mit Sahne, frischen Erdbeeren und luftigem Baiser.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

75 g Baiser (Meringen, Schaumgebäck)
500 g Erdbeeren
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 g kalte Schlagsahne
125 g Speisequark (40% Fett i.Tr.)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Wie bereite ich Eton Mess zu?:

1 Vorbereiten:

Baisers in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und die Baisers mit einem Teigroller leicht zerdrücken. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stückchen schneiden.

2 Zubereiten:

250 g vorbereitete Erdbeeren in einen Rührbecher geben. Zucker und Vanillin-Zucker zugeben und pürieren. Übrige Erdbeerstückchen unterheben. Sahne mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Quark und Finesse verrühren und die Sahne unterheben.

3

Das Dessert in Gläser schichten: Zuerst die Sahnecreme verteilen. Anschließend die Erdbeersoße großzügig darübergeben und zuletzt mit Baiserstückchen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Dessert statt mit Erdbeeren auch mit Dr. Oetker Rote Grütze oder Himbeeren zubereiten.