

Eton Mess met Frambozen

Een rommelig, heerlijk en vooral makkelijk toetje, waarbij weinig mis kan gaan. Eton mess is een traditioneel Engels dessert dat bestaat uit een mengsel van aardbeien of andere vruchten, stukjes meringue en crème. Het wordt sinds 1930 geserveerd bij het jaarlijkse cricketspel op Eton College.

Ingrediënten

Voor 5 à 6 personen

- 4 el hazelnoten
- 125 gram frambozen
- 3 el frambozen likeur (optioneel)
- 250 ml slagroom
- 1/2e tl vanille-extract
- 2 el suiker
- 2 kant en klare vanille of citroen meringues in stukjes



Bereiding

Rooster de hazelnoten voorzichtig in een droge koekenpan totdat ze beginnen te kleuren. Leg ze apart op een bord om af te koelen. Houd wat frambozen achter om te garneren. Doe de rest van de vruchten in een kom. Voeg (indien gebruikt) de frambozen likeur toe en plet het fruit met een vork. Zet dit mengsel koud. Verkruiemel grof de meringues én zet apart (leuk klusje voor de kleintjes?). Als de hazelnoten zijn afgekoeld hak je ze in stukjes. Een deel houdt je apart voor de garnering. Mix in een grote, vetvrije kom de room met twee eetlepels suiker (naar smaak) en het vanille-extract tot zachte pieken. Spatel daarna voorzichtig de meringues, stukjes hazelnoot en de vruchtenpuree erdoor. Verdeel het mengsel over glazen en garneer met munt, de achtergehouden hazelnoten en de frambozen.

Dit dessert is het lekkerst als je het snel serveert!

Als je diepvries fruit gebruikt kun je het dessert iets eerder maken. De bevroren frambozen zorgen dat "the mess" minder snel uitzakt.