

Eton Mess

(1 persoon)

Keukenmateriaal

1	Mengkom
1	Keukenmachine of staafmixer
1	Glazen schaalte
1	Pollepel
1	Bestekbordje
1	Afvalbak
1	Klein bord

Ingrediënten

30 gr	Meringues vanille/caramel
60 ml	Verse slagroom
½ tl	Witte basterdsuiker
60 gr	Diepvries rood fruit
3.5 gr	Verse munt
25 gr	Kristalsuiker

Werkwijze

1. Breek de meringues in grove stukken.
2. Klop de slagruim met de fijne suiker totdat hij lobbijg is.
3. Doe de meringues en het fruit bij de slagroom.
4. Meng het voorzichtig door elkaar, het hoeft niet een egaal mengsel te worden.
5. Maal de munt samen met de kristal suiker tot een fijn, groen poeder met de keukenmachine of de staafmixer. Strooi het op een schotel.
6. Bevochtig de randen van je glazen schaalte met wat water en doop het schaalte op de kop in de groene muntsuiker. Nu heeft het schaalte een mooi randje.
7. Schep voorzichtig de mousse in het schaalte, zorg dat de randen schoon blijven.
8. Klaar!

