

Eton Mess

Zutaten

8 Eiweiß
1 Prise Salz
450 g Zucker
Vanillearoma
1 TL Weinstein
1 kg frische Erdbeeren oder andere Beeren

Zubereitung

Den Backofen auf 120 °C vorheizen. Ein Backblech mit backpapier auslegen. Eiweiß mit dem Salz in einer Metallschüssel steif schlagen. Langsam und unter ständigem Schlagen bei mittlerer Geschwindigkeit den Zucker einrieseln lassen, bis die Masse sehr fest und glänzend ist. Vanille zugeben und Weinstein unterheben. Mit einem großen Löffel dicke Kleckse von der Mischung auf das vorbereitete Backblech setzen und 2-3 Stunden backen, bis das Baiser außen knusprig, innen aber noch leicht klebrig ist. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Die Sahne schlagen, Baiser zugeben, zerdrücken und unter die Sahne heben. Die Erdbeeren oder weichen Früchten Ihrer Wahl zugeben und rühren.