

Eton Mess

(4 Portionen)

Zutaten:

- 3 große Eiweiß von Bio-Eiern
- 150g extrafeiner Zucker
- 1 Prise Salz

- 275g Sahne
- ½ Vanilleschote, längs aufgeschlitzt und das Mark ausgeschabt
- 250g Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, auch gemischt)
- ½ TL guter Balsamico-Essig
- 1 Handvoll Mandelblättchen, geröstet (nach Belieben)

Zubereitung:

Den Ofen auf 150°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eiweiße in eine Schüssel geben. Vergewissern Sie sich, dass sie wirklich frei von Schalenresten und Eigelbspuren sind. Die Eiweiße mit dem elektrischen Handrührgerät auf mittlerer Stufe steif schlagen, bis sich feste Spitzen bilden. Der Eischnee ist steif genug, wenn Sie die Schüssel verkehrt herum über Ihren Kopf halten können.

Während das Gerät weiterläuft, nach und nach den Zucker und die Prise Salz zugeben. Anschließend auf höchster Stufe 7-8 Minuten weiter schlagen, bis die Masse schneeweiß ist und seidig glänzt. Stecken Sie Ihren Zeigefinger hinein und zerreiben sie die Baisermasse zwischen Daumen und Zeigefinger. Fühlt es sich vollkommen glatt an, ohne das kleinste Anzeichen von Körnigkeit? Wenn nicht, müssen Sie noch etwas weiter schlagen. Aber Vorsicht: Schlagen Sie zu lange, fällt die Masse wieder zusammen.

Die Baisermasse mit einem Löffel in einem einzigen großen oder in mehreren kleinen Klecksen (dazwischen etwas Platz lassen) auf das vorbereitete Blech auftragen. Mit dem Löffelrücken die Masse an mehreren Stellen so anstupsen, dass sie zarte Spitzen zieht, die ein bisschen zerzaust aussehen. Nun das Blech für etwa 1 Stunde in den Ofen schieben, bis die Baisers außen schön knusprig und innen noch etwas weich und klebrig sind.

Die Sahne mit dem Vanillemark und 1 EL Zucker steif schlagen, bis weiche Spitzen stehen bleiben und die Schlagsahne locker und luftig ist. Die Hälfte der Beeren mit dem restlichen Zucker und dem Balsamico-Essig in einer Schüssel vermengen und mit der Gabel zerdrücken. Den Fruchtbrei und die Vanillesahne in den Kühlschrank stellen, bis die Baisers fertig und abgekühlt sind.

Zum Anrichten die Baisers in einer Schüssel in ungleich große Stücke zerbröckeln - zermahlen Sie ruhig auch ein paar Stückchen zu Pulver. Den Fruchtbrei sorgfältig unter die Vanillesahne heben, dann die restlichen (ganzen) Beeren unterziehen. Abwechselnd die zerbröckelten Baisers und die Beerencreme in die Gläser füllen und kurz vor dem Servieren mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen. Richten Sie das Eton Mess erst kurz vor dem Servieren an, damit die Baisers nicht durchweichen.