



# Eton Mess med jordbær

4 personer

## Ingredienser:

400 g jordbær  
2 spsk. sukker  
2 ½ dl piskefløde  
1 spsk. vaniljesukker  
40 g marengskys, færdigkøbte eller hjemmelavede  
Evt. frisk mynte, til pynt



## Sådan gør du:

1. Hvis du selv vil bage marengs, så skal du starte med det. Bag dem gerne i god tid eller dagen før.
2. Rens jordbærerne og skær dem i kvarte. Vend jordbærstykkerne med sukker og lad dem stå og trække mens du går videre med opskriften.
3. Pisk fløden sammen med vaniljesukker til en let skum. Den skal ikke være alt for fast, men stadig danne bløde toppe.
4. Knus marengsene i lidt mindre stykker, de behøver ikke være ensartede. Gem eventuelt et par stykker til pynt. Vend de resterende marengsstykker i vaniljeflødeskummen.
5. Anret desserten i lag på lag. Først et lag vanilje/marengs-flødeskum, så et lag jordbær, så flødeskum og til sidst bær på toppen. Tilsæt også gerne saften fra jordbærerne. Pynt eventuelt med lidt mynteblade på toppen og server straks.



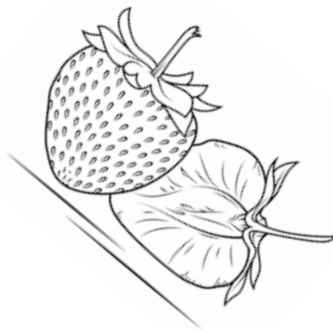
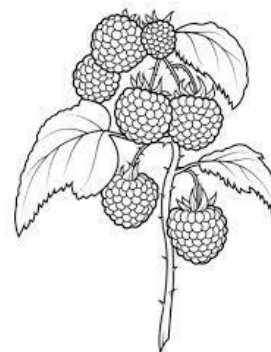


# Sommerdessert med bær og romskum

2 personer

## Ingredienser:

- 125 g jordbær
- 125 g hindbær
- 2 spsk. mørk rom
- 2 spsk. havregryn
- 2 spsk. mandler, groft hakkede
- 2 dl piskefløde
- 2 spsk. flydende honning



## Sådan gør du:

1. Start med at halvere jordbærene og mariner dem sammen med hindbærene i halvdelen af rommen.
2. Rist herefter hakkede mandler og havregryn på panden til det er let gyldent.
3. Pisk fløden til en flødeskum, og tilsæt resten af rommen og den flydende honning.
4. Når mandler og havregryn er afkølet, hældes det også i flødeskummen, gem lidt til at drysse på toppen til sidst.
5. Nu skal desserten puttes i glas – skiftevis bær og romskum – stil herefter desserterne på køl i et par timer.
6. Desserterne tages ud lige inden de skal serveres og drysses med lidt knas inden servering.

