

Eton Mess mit Himbeeren:

Zutaten (ergibt ca. 6 Portionen):

- 400 ml saure Sahne
- 400 ml Creme double
- 2 Pck. Vanillezucker
- 50 g Baiser
- 500 g frische Himbeeren
- ein paar zerbröselte Amarettini
- 1 Spritzer frisch gepresste Zitrone (Bio)

Anleitung:

1. Saure Sahne, Creme double, Vanillezucker, Spritzer Zitrone und Amarettini in einer Schüssel gut miteinander vermischen.
2. Das Baiser grob zerbröseln.
3. Die Früchte nach Belieben pürieren.
4. Nun alle Komponenten in Dessertgläser schichten. Dabei mit der Creme beginnen, das Baiser darüber streuen und die Früchte darüber geben. Diesen Vorgang wiederholen. Wer es gerne noch „unordentlicher“ mag, der rührt noch einmal kurz mit einem Löffel um. Servieren und Genießen.

Achtung: Personen mit Histaminintoleranz dürfen keine Himbeeren verwenden. Ich empfehle Johannisbeeren oder Kirschen!!!