

Eton mess

Eton mess to deser, który chyba zapoczątkowała Nigella i od kilku lat obiecywałam go zrobić. Kiedy przygotowałam [bezę pavlovą](#) postanowiłam przygotować też [małe beziki](#), które wykorzystałam właśnie do tego deseru. Jest w nim wszystko, co najlepsze, czyli słodki bałagan – truskawki, beza i kremówka. [Wszystkie przepisy z truskawkami tu.](#)

Eton mess



100-200 g truskawek
około 10 małych bezików
100 ml śmietanki kremówki 36%
łyżka cukru pudru
50 g mascarpone
świeża mięta

Kremówkę ubić na sztywno z łyżką cukru pudru, pod koniec
wmieszać mascarpone.

Połowę truskawek rozgnieść widelcem tak by puściły sok, a
drugą połowę przekroić na pół.

Rozkładać w pucharkach lub kieliszkach deser według
kolejności: rozgniecione truskawki, bita śmietana, pokruszone
beziki, truskawki, bita śmietana i beziki.

Ozdobić miętą.



DUSIOWA KUCHNIA





BASIOWA KUCHNIA



DUSZOWA KUCHNIA

