



Winterse Eton Mess met stooftjeertjes en stroopwafels

4 porties



Gemiddeld

tot 40 Min.



Voor de meringue:

2 eiwitten
140 g suiker
1 el maizena (bijv. Koopmans)

Voor de Eton Mess:

700 g stooftjeeren (zelfgemaakt of uit pot)
250 ml slagroom
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix
Dr. Oetker Zachte Parels Zilver
2 stroopwafels

Extra nodig:

bakplaat
bakpapier
beslagkom
mixer met garden
4 glazen of kommetjes

- 1 Haal de bakplaat uit de oven en leg hierop bakpapier. Verwarm de oven voor, bij voorkeur heteluchtoven.

Elektrische oven: 120°C
Heteluchtoven 110°C
Plaats in oven: Midden
Baktijd: 60 Min.

- 2 Zorg dat de kom vetvrij is, dit kun je doen door de kom schoon te maken met citroensap. Klop met de mixer op de hoogste stand in 4 minuten de eiwitten en de helft van de suiker door elkaar. Meng daarna de andere helft van de suiker met de maizena en voeg deze ook toe. Klop het nog ongeveer een halve minuut. Als je mooie pieken kunt maken en de kom op de kop kunt houden is de meringue stijf genoeg.
- 3 Maak met twee eetlepels een aantal meringues op de bakplaat. Deze hoeven niet mooi van vorm te zijn, want je breekt ze later in stukken.
- 4 Bak de Meringue in ongeveer 60 minuten op 120° C gaar. Laat de oven hierna dicht en laat de Meringues ongeveer twee uur drogen.
- 5 **Eton Mess maken:**
Breek de meringues in stukken, verkruimel de stroopwafels.
- 6 Klop de slagroom met de Klop-fix stijf en meng er de verkruimelde stroopwafels door.
- 7 Laat de stooftjeertjes uitlekken.
- 8 Vul mooie glaasjes met: een laagje stooftjeeren, een laagje stroopwafel-slagroom, een laagje meringuestukken. Herhaal dit tot de glaasje mooi vol zijn.
- 9 Maak de Eton Mess extra feestelijk door er een paar zilveren parels over te strooien.



Tips van de Consumentenservice

- Maak de Eton Mess vlak voordat je 'm serveert, anders trekt het vocht van de stoufpeertjes en slagroom in de meringue.
- De Meringues kun je ruim van te voren maken. Verpak ze luchtdicht en bewaar de meringues buiten de koelkast. Ze blijven ongeveer drie dagen goed.
- Ook lekker: voeg een beetje kaneel toe aan de slagroom voor een extra Winterse smaak in jouw Eton Mess.

Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl
E-Mail: info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)
