

Eton Mess Jellies / Eton Mess Jellies



Boodschappenlijstje

3 blaadjes gelatine
600 ml slagroom
150 gram fijne suiker
500 gram aardbeien

2 eetlepels poedersuiker
1 theelepel citroensap
een zakje meringue

Zo maak je Eton Mess Jellies

Week 2 blaadjes en 1 blaadje gelatine in 2 bakjes koud water.
Zet de puddingvormpjes in koud water.
Roer de slagroom en de suiker goed door elkaar.

Maak eerst de aardbeienpuree

Was en droog de aardbeien en doe ze samen met de poedersuiker in de keukenmachine.
Pureer de aardbeien en stop als het een gladde puree is.
Druk de aardbeienpuree door een zeef, schenk dan de helft in een pan, de helft in een kan.
Zet de kan voor nu in de ijskast.

Breng de puree in de pan tegen de kook.
Knijp 1 blaadje gelatine uit en neem de pan van het vuur.
Roer de gelatine door de puree en blijf roeren tot het is opgelost.
Schenk de aardbeienpuree in de lege puddingvormpjes.

Breng het roommengsel tegen de kook terwijl je roert en knijp 2 gelatineblaadjes uit.
Neem de pan met het roommengsel van het vuur en los de gelatine op in de hete vloeistof.
Vul de vormpjes met het roommengsel, trek er voorzichtig een stokje door om de pudding te marmeren.
Laat de pudding afkoelen tot kamertemperatuur en zet het een nacht in de ijskast om op te stijven.
Tik dan de pudding uit de vormpjes en verkruimel de meringue.

Serveer de pudding met de koude aardbeienpuree en de meringue kruimels

Eton Mess Jellies / Eton Mess Jellies



Shopping list

3 gelatine leaves	2 tablespoons icing sugar
600 ml double cream	1 teaspoon lemon juice
150g caster sugar	store bought meringue
500g strawberries	

How to make Eton Mess Jellies

Soak 2 leaves and 1 leaf of gelatin in 2 bowls of cold water.
Place the pudding molds in cold water. Stir cream and sugar together well.

Make the strawberry puree first

Wash and dry the strawberries and put them in the food processor together with the icing sugar.
Whizz the strawberries and stop when it is a smooth puree.
Press the strawberry puree through a sieve, then pour half into a saucepan, half into a jug.
Place the strawberry puree in the fridge.

Bring the puree to a boil in the pan.
Squeeze out 1 leaf of gelatin and remove the pan from the heat.
Stir the gelatin into the puree and continue stirring until it is dissolved.
Pour the strawberry puree into the empty pudding molds.

Now bring the cream mixture to a boil while stirring and squeeze out the 2 gelatin leaves.
Remove the pan with the cream mixture from the heat and dissolve the gelatin in the hot liquid.
Fill the molds with the cream mixture, gently pull a stick through the puddings to marble them.
Let the pudding cool to room temperature and put it into the fridge overnight to set.
Then tap the pudding out of the molds and crumble the meringue.

Serve the pudding with the cold strawberry puree and the meringue crumbs