

## Eton Mess ijs / Eton mess ice cream



### **Boodschappenlijstje**

400 gram aardbeien, schoon & zonder kroontjes  
50 gram poedersuiker  
sap van ½ citroen

500 ml verse vanillevla  
200 ml slagroom  
50 gram meringues

### **Zo maak je Eton Mess-ijs**

Doe de schone aardbeien, suiker en citroensap in een kom en schud ze om.  
Dek af ze af, zet ze in de ijskast en en laat ze marinieren.

Klop de vla en room door elkaar tot het goed gecombineerd is.

Doe het in een diepvriesdoos met deksel en vries het 1,5 - 2 uur in tot het half bevroren is.

Schraap het halfbevroren mengsel in de blender en pulse het tot een dikke smoothie-textuur.  
Giet het terug in de doos, vries nog 1 - 2 uur in of tot het bevroren is als softijs.

Schep de aardbeien over het mengsel maar laat de siroop in de kom.

Roer de aardbeien en stukjes meringue door de custard.

Bevries het ijs maximaal 3 uur, totdat het ijs schepbaar is.

Laat het ijs iets zachter worden voordat je het serveert.

### **Serveer het Eton Mess Ijs met het restje meringue en de aardbeiensiroop**

## Eton Mess ijs / Eton mess ice cream



### Shopping list

400g strawberries, hulled and sliced  
50g icing sugar  
½ lemon, juiced

500g fresh vanilla custard  
200 ml double cream  
50g meringues, roughly crushed

### How to make Eton Mess Ice Cream

Tip the clean strawberries, sugar and lemon juice into a bowl and toss well.  
Cover and leave to soak.

Whisk custard and cream together (in a freezer proof container) with a lid until combined.  
Freeze for 1.5 - 2 hours until semi-frozen.

Scrape the semi-frozen custard into the blender and pulse until it's a thick-smoothie-texture.  
Pour back into the container, freeze for another 1 - 2 hours or until frozen like soft ice cream.  
If you don't have a blender, use a whisk to break up the custard.  
Spoon the macerated strawberries over the top, leaving the syrup in the bowl.  
Stir the strawberries and a few of the meringue pieces through the custard.  
Freeze for up to 3 hours, until the ice cream is scoop-able.

Leave the ice cream to soften slightly before serving.

**Serve the Eton Mess Ice Cream with the remaining meringue and strawberry syrup**