

ETON MESS

Eton Mess er heitið á eini sið-bundnari enskari dessert, sum er ein blanding av jarðberum, mar-engs og pískaðum róma. Hendan uppskriftin er tó við hindberum

Marengstoppar

2 eggjahvítar
125 g sukur

Eton Mess

8-12 marengstoppar
3 dl róma
Sukur
1 lime
300 g hindber

Tú kanst antin gera marengs-topparnar dagin fyri ella keypa teir. Skil eggini. Ansa eftir, at einki av eggjareyðanum blandast við eggjahvítan, tí so verður tor-ført at píska marengsið heilt stívt. Pískað eggjahvítan uttan

at lata sukur í, til tú fært eitt hvítt og hálvstívt skúm. Lat helvtina av sukrinum í og halt á at píska, til skúmið er uppafstur stívari. Síðani hellir tú restina av sukrinum í. Píska til tú fært eitt glatt, blankt og stívt marengs. Tað tekur gjarna eini fimm minuttir.

Set ovnin á 100 stig (heitluft). Klæð tvær bakiplátur við baki-pappíri. Nýt ein sroytiposa ella líknandi, lat marengsið í og ger toppar av hóskandi stødd. Set bæði brettini í ovnin og steik á 100 stigum í hálvan til hálvan annan tíma, alt eftir, hvussu stórir marengstopparnir eru. Steik til marengsið er broyskið uttaná, men framvegis eitt sindur mjúkt innan. Slökk ovnin og lat marengsið standa í ovn-inum (við afturlatnari hurð) til hon er kølnað. Marengsið kann gott steikjast fleiri dagar

frammanundan, men tað er týðningarmikið, at hon verður goymd eitt turt stað.

Nýt ein gaffil og rør okkurt um helvtina av berunum saman við sukri. Legg hina helvtina til síðis. Vaska limefruktina og rív skalið (bara tað grøna) við einum finum rívi-jarni. Rør limeskalið saman við einari teskeið av sukuri. Píska róma stívan sam-an við einari teskeið av sukuri. Morla marengstopparar millum fingrarnar.

Lat rørdu berini, róman, mar-engstopparnar og heilu berini lag fyri lag í eitt stórt fat ella gløs, gjarna í tveimum umfør-um. Legg nøkur heil ber oman-yvir og stoyt eitt sindur av limesukurið omanyvir. Et með-an marengstopparnir enn eru broysknir.



JARÐBERJA- OG RIPSSÚPAN

Súpan kann eisini etast til dessert. Enntá saman við ísi.

400 g jarðber
300 g rips
8 dl vatn
150 g sukur
½ sitrón
Frísk ber til pynt
Vaniljuís ella róma

grýtu við vatni og saftini frá sitrónini. Lat tað kóka í eitt korter, til berini eru væl kókað. Sálða blandingina. Oys saftina aftur í grýtuna, smakka at við sukuri og lat tað smákóka, til alt sukurið er upployst. Tak burtur hvíta skúmið, sum leggur seg oman á og set súpanina at kólna.

Reinsa og skola ripsberini, reinsa jarðberini og sker tey í smærri bitar. Legg berini í eina

Borðreið hana kalda, gjarna saman við frískum berum og vaniljuísi ella pískaðum róma.

MINIPAVLOVA VIÐ HINDBERSÓS

Marengs

3 eggjahvítar
1 nipi av salt
125 g sukur

Krem og pynt

3 dl róma
½ vaniljustong ella 1 ts vanilju-sukur
2 ts sukur
150 g ber
Mynta, til pynt

Hindbersós

200 g hindber
1½ ss hindbereddikur
2 ss flormelis

Set ovnin á 120 stig (heitluft).

Skil eggini. Ansa eftir, at einki av eggjareyðanum blandast við eggjahvítan, tí so verður torfört at píska marengsið heilt stívt. Pískað eggjahvítan uttan at lata sukur í, til tú fært eitt hvítt og hálvstívt skúm. Lat helvtina av sukrinum í og halt á at píska, til skúmið er uppafstur stívari. Síðani hellir tú restina av sukrinum í. Píska til tú fært eitt glatt, blankt og stívt marengs. Tað tekur gjarna eini fimm minuttir.

Legg bakipappír á eina bakiplátu. Lat marengsið í ein sroytiposa ella plastikkposa og sroyta smá reiður (umleið 8 cm tvørmál og einari rundu ella tveimum aftur-at uttast á kantinum). Set mini-pavlovurnar í ovnin, set hitan

niður á 100 stig, og steik í okkurt um ein tíma, til marengsið er broyskið innan í. Slökk ovnin og lat marengsið standa (við aftur-latnari hurð), inntil tað er kølnað. Marengsbotnarnir kunnu gott steikjast fleiri dagar framman-undan, men so mugu teir standa turt til teir skulu pyntast.

Kroyst hindberini við einum gaffli og blanda tey við hindberedikk-inum. Smakka at við flormelis til sósina er søt. Sálða sósina, so at tú fært flestu hindberjafræini burturúr. Hetta kann eisini gerast nakrar dagar frammanundan, og tolir eisini at frystast.

Píska róma, sukur (smakka at) og fræini frá vaniljustongini, inntil tú fært eitt mjúkt krem. Beint áðrenn tú skalt borðreiða, hellir tú krem oman yvir marengsbotn-arnar og leggur frísk ber og frukt oman á, áðrenn tú stoytir hind-berjasósina yvir.

