



Emmental

Milch-Land 3417 Rüegsau

Milch-Land empfiehlt:

«Eton Mess»

Lassen wir mal alle diese neumodischen Dessert-Kreationen aus Avocado, Gurke oder Quinoa links liegen und setzen voll und ganz auf das klassische Team: Erdbeeren, Jogurt, Meringue und Past-Rahm.

Daraus machen wir das traditionelle englische Dessert «Eton Mess». Das geht ganz einfach: Erdbeeren rüsten, Past-Rahm schlagen, Meringue zerbröseln und in Schälchen füllen.

Zutaten für 4 Portionen

500 g frische Erdbeeren
175 g Milch-Land Erdbeeren Jogurt
1 EL Zucker
250 ml Milch-Land Past-Rahm
4 Meringue



Zubereitung

FrISCHE Erdbeeren vierteln, ein Esslöffel Zucker und 175g Erdbeeren Jogurt darunter rühren und 10 Minuten ziehen lassen.

250ml Past-Rahm schlagen. 4 Meringue leicht zerbröseln. Meringue-Brösel, Past-Rahm, Erdbeeren Jogurt und Erdbeeren leicht mischen und in Dessert-Schälchen oder Gläser füllen.

Ihr Milch-Land Team wünscht **«Ä Guete»**