Onze winkel Eext

### Eton mess

**Ingrediënten:**

* 1000 gram rood fruit (aardbeien, bessen, frambozen)
* 50 ml aardbeienlikeur (**óf** crème de cassis, sinaasappellikeur)
* 150 gram meringues
* ½ liter slagroom
* 1 zakje vanillesuiker
* verse muntblaadjes
* (evt. poedersuiker)

**Bereiden:**

1. Maak het rode fruit schoon. Doe in een grote schaal, samen met de likeur. Laat ca. 10 minuten marineren.
2. Breek in de schaal de meringues in grove stukken. Klop de slagroom dik lobbig met vanillesuiker, citroenrasp. Schenk over de schuimschotsen. Daarbovenop komt de mix van rood fruit. Garneer met muntblaadjes en een beetje gezeefde poedersuiker.