

イートンメス Eton mess

イチゴとメレンゲ、生クリームを使ったシンプルなデザート。英国の名門パブリックスクールであるイートン校とハロー校のクリケットの試合で昔から提供されてきた伝統あるお菓子で、イートン校にちなんだ名前が付けられました。“メス”とは“ぐちゃぐちゃ”という意味で、本来は1つのカップなどに材料を全て入れて混ぜ合わせしまいが、今回は、少し違った盛り付けにアレンジしてみました。

<材料及び使用量 (4人分)>

イチゴ	200g
コーディアルドリンク	大スプーン1
イチゴジャム	小スプーン2
生クリーム	150cc
焼きメレンゲ	20g

<作り方>

- 1) イチゴは食べやすい大きさに切ります。
- 2) 1) の 100g はコーディアルと一緒に弱火で4～5分煮込んでジャムを加えます。
- 3) 6分立てしたクリームと1)の残りのイチゴと焼きメレンゲを崩しながら混ぜます。
- 4) 3) と 2) 交互に盛り付けフレッシュのイチゴ(分量外)を飾ります。

