

LA RECETA

Eton Mess

CULTURA

14_03_2022



Este era el postre favorito de Stanley Spencer: un postre típico de su región natal, Berkshire.

El Eton Mess, cuya traducción literal sería “El desastre de Eton”, es un postre tradicional británico, que hace referencia al famoso Eton College situado en Berkshire, al oeste de Londres. En el origen de este nombre está la historia de un perro labrador que

se sentó sobre una cesta de picnic durante el partido anual de cricket de este famoso colegio inglés, aplastando así los merengues, las fresas y la nata del tradicional postre reservado al equipo ganador del partido... Lejos de reírse u ofenderse -"self control" *oblige-*, los destinatarios de este postre declararon, estoicamente y con gran dignidad: "¡Esto está absolutamente delicioso! ¡Estas fresas son deliciosas! ¡Maravilloso!". ¿Vale la pena señalar que, desde ese día, este postre se ha convertido en el protagonista de las mejores mesas?

Es un postre perfecto para el verano, pero no dude, según la temporada, en variar la fruta, la connotación será quizás menos tradicional pero estará igual de buena: ¡frambuesas, grosellas, moras, plátanos, peras entre otras!

Ingredientes

2 claras de huevo grandes

120 g de azúcar

500 g de fresas peladas y picadas burdamente

450 ml de nata para montar

1 cucharada de azúcar glas

Preparación

Calentar el horno a 120°C/100°C ventilado y forrar una bandeja de horno grande con papel de hornear. Batir las claras de huevo en un cuenco limpio con una batidora eléctrica a punto de nieve, luego añadir el azúcar en 3 partes, batiendo a punto de nieve cada vez. Con una cuchara, ponga pequeñas cantidades de la mezcla en el papel de hornear y hornee en la rejilla inferior del horno durante 1 hora - 1 hora 15 minutos hasta que los merengues estén completamente duros y se despeguen fácilmente del papel. Dejar enfriar.

Batir un tercio de las fresas para hacer una salsa de fresas. En un cuenco grande, montar la nata con el azúcar glas hasta que esté firme. Aplastar las tres cuartas partes de los merengues y verterlos sobre las fresas trituradas y mezclarlas, luego incorporar la salsa de fresas.

Verter en cuencos, luego aplastar los merengues restantes, espolvoreando los trozos por encima.

(Liana Marabini)