



**Eton mess**

Rabarber, jordbær, flødeskum, marengskys og chokolade i en skøn forening. Det er nok verdens nemmeste og lækreste dessert.



Bedøm opskrift



45 min



Jun – Jul



Dagligt grønt



Lav på gluten



Vegetar

## Ingredienser

4 pers.

450 g rabarber (300g rensede)

75 g sukker

1 flækket stang vanilje

250 g jordbær

2.5 dl piskefløde

50 g mørk chokolade

100 g marengskys

*Opskrifter og styling: Lone Kjær*

*Foto: Anders Schønnemann*

# Tilberedning

- 1 Skær rabarber i små stykker a 2 cm. Kom rabarber, sukker og vaniljekorn i en gryde og kog i ca. 5 min. til en kompot. Afkøl kompoten.
- 2 Skyl og nip jordbærerne og skær i skiver. Vend jordbær i rabarberkompotten.
- 3 Pisk fløden til skum. Hak chokolade og vend i flødeskummet. Tilsæt knust marengskys og server lagvis med rabarber-jordbærkompot i glas.



## Tip

Til hverdag kan desserten laves uden fløde med 2 dl græsk yoghurt rørt med 2 spsk. flormelis og lidt vaniljesukker.

