

LA RICETTA

Eton Mess

CULTURA

07_03_2022



Ecco il dessert preferito di Stanley Spencer: è un dolce tipico della sua regione natale, il Berkshire.

L'Eton Mess, la cui traduzione letterale sarebbe "Il disastro di Eton", è un dolce tradizionale britannico, che si riferisce al famoso Eton College situato nel Berkshire, a ovest di Londra. All'origine di questo nome è la storia di un cane Labrador che si è

seduto su un cestino da picnic durante la partita annuale di cricket in questo famoso college inglese, schiacciando così le meringhe, le fragole e la crema del tradizionale dessert riservato alla squadra vincitrice della partita.... Lungi dal ridere o offendersi – il “self control” *oblige* – i destinatari di questo dolce hanno dichiarato, stoici e molto dignitosi: “È assolutamente delizioso! Deliziose queste fragole! Meraviglioso!”. È utile precisare che da quel giorno questo dolce è diventato protagonista delle migliori tavole?

È un dolce perfetto per l'estate, ma non esitate a seconda della stagione, per variare i frutti, la connotazione sarà forse meno tradizionale ma sarà altrettanto buono: lamponi, ribes, ribes nero, more, banane, pere tra gli altri !

Ingredienti

2 albumi grandi

120 g di zucchero semolato

500 g di fragole, mondate e tritate grossolanamente

450 ml di panna da montare

1 cucchiaino di zucchero a velo

Preparazione

Riscaldare il forno a 120°C/100°C ventilato e foderare una teglia grande con carta da forno. Montare gli albumi in una ciotola pulita aiutandosi con una frusta elettrica fino a quando non saranno ben sodi, quindi aggiungere lo zucchero in 3 parti, montando ogni volta a neve ben ferma. Aiutandosi con un cucchiaino mettere piccole quantità di composto sulla carta da forno e cuocere sul ripiano inferiore del forno per 1 ora – 1 ora e 15 minuti fino a quando le meringhe non saranno completamente dure e si staccheranno facilmente dalla carta. Lasciare raffreddare.

Frullare un terzo delle fragole per fare una salsa di fragole. In una ciotola capiente montare la panna con lo zucchero a velo fino a quando non diventerà dura. Schiacciare grossolanamente tre quarti delle meringhe e versarle con le fragole tritate e mescolare, quindi mantecare con la salsa di fragole.

Versare nelle ciotole, quindi schiacciare le restanti meringhe, cospargendo i pezzi sopra.