



## Greek Mess - Variante des berühmten „Eton Mess“ Desserts von Nadia-Alexia Challah

### Zutaten (für vier Portionen):

#### **Baisers** (alternativ fertig kaufen)

2 Eiweiß  
1 Prise Salz  
1 EL Zitronensaft  
100 g Puderzucker

#### **Dessert**

400 g frische Erdbeeren (alternativ auch Himbeeren)  
3 EL griechischer Honig  
100 g Sahne  
1 Vanillestange  
300 g griechischer Sahnejoghurt  
1/2 Zitrone (Abrieb)  
4 EL Pistazien, gehackt (alternativ auch Mandeln)  
Frische Minze zur Deko

### Zubereitung:

#### **Baisers**

Das Eiweiß in einer sauberen, fettfreien Schüssel kräftig aufschlagen, bis es schaumig wird. Salz und Zitronensaft hinzufügen, weiterschlagen und nun vorsichtig immer wieder etwas Puderzucker in die Eiweißmasse geben und verrühren. Wenn der Puderzucker aufgebraucht ist, die Masse nochmal circa fünf Minuten auf höchster Stufe schlagen. Sie muss so fest sein, dass sie in der Schüssel bleibt, wenn man diese umdreht. Den Ofen auf 100 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit zwei Löffeln etwas von dem Eischnee abtrennen und Häufchen auf dem Backblech verteilen. Insgesamt circa sechs Baisers formen. Da sie sowieso später zerbrochen werden, müssen sie nicht schön aussehen. Nun die Baisers circa 60-75 Minuten im Backofen trocknen lassen. Idealerweise bleiben sie innen etwas weich und außen hart. Anschließend die Ofentür öffnen und die Baisers im Ofen erkalten lassen.

#### **Dessert**

Zunächst die Erdbeeren in kleinere Stücke schneiden, mit 2 EL Honig beträufeln und zur Seite stellen. Zwischendurch umrühren, sodass sich alles gut verteilt und Erdbeersaft austritt.

Die Sahne leicht aufschlagen, sie sollte nicht steif werden. Das Mark aus der Vanillestange kratzen. Anschließend den griechischen Joghurt mit der Sahne, dem Vanillemark, dem restlichen Honig und dem Zitronenabrieb vermengen. Jetzt die Baisers grob brechen und vorsichtig mit der Joghurt- und Sahnemischung vermengen. In die Dessertschälchen geben, Erdbeeren mit der ausgetretenen Flüssigkeit und dem Honig auf der Joghurtcreme verteilen und final die gehackten Pistazienkerne darüber streuen. Mit frischem Minzblatt garnieren.