



ETON MESS Z RABARBAREM (THERMOMIX® TM5, TM31)

⏱ 15 min. ⌚ 2 godz. 5 min. 🍴 Łatwy ➡ 6 porcji 📏 na 1 porcję: Wartość kaloryczna 2022.9 kJ, Wartość kaloryczna 483.2 kcal, Białko 4.7 g, Węglowodany 62.5 g, Tłuszcz 25 g, Tłuszcze nasycone 14.8 g, Błonnik 3.2 g, Sód 70.7 mg

SKŁADNIKI

600 g rabarbaru,
pokrojonego na 3 cm kawałki
100-120 g cukru
20 g skrobi ziemniaczanej lub
20 g skrobi kukurydzianej
40 g wody
100 g bez, połamanych na 2-3 kawałki, plus dodatkowa ilość do dekoracji
500 g śmietany, min. 30% tłuszczu, mocno schłodzonej
mięta, świeża, tylko liście, ilość do dekoracji

PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

kubek, 6 pucharków, miska

CZĘŚCI URZĄDZENIA THERMOMIX®

miarka, motylek, koszyczek

Przygotowanie

1. Do naczynia miksującego włożyć rabarbar, dodać cukier, zamiast miarki na pokrywę naczynia miksującego nałożyć koszyczek, dusić **10 min/120°C/obr. 2. (TM31: 10 min/Varoma/obr. 2.**
2. Na pokrywie naczynia miksującego postawić kubek, odważyć do niego skrobię i wodę, dokładnie wymieszać.
3. Do naczynia miksującego dodać mieszaninę skrobi i wody, podgrzewać **2 min/90°C/obr. 1.** Przełożyć do innego naczynia, odstawić do całkowitego ostudzenia na ok. 1 godz, następnie odstawić do lodówki na min. 30 min. Umyć i osuszyć naczynie miksujące.
4. Na pokrywie naczynia miksującego postawić miskę, odważyć do niej bezy, odstawić.
5. **Założyć motylek.** Do czystego i suchego naczynia miksującego wlać śmietanę, ubijać **obr. 3,** bez ustawiania czasu, do momentu uzyskania odpowiedniej konsystencji. **Zdjąć motylek.** Bitą śmietanę przełożyć do innego naczynia.
6. Do pucharków nakładać naprzemiennie schłodzony rabarbar, bitą śmietanę i odważone wcześniej bezy.
7. Eton Mess z rabarborem podawać bezpośrednio po przygotowaniu, udekorowany bezami i mięta.

WSKAZÓWKA

- Przepis „Bezy klasyczne” znajduje się na platformie Cookidoo®.
- W punkcie 5. śmietanę należy wlać do chłodnego naczynia miksującego.