Яблука у пінці

Ще одна нова цікавинка – легка як хмаринка та смачна як тартинка, яку готували ще наші пра-прабабусі. Ще у той час вони вже навчалися кухонній справі у великих майстрів Європи. Тому з великою охотою і цікавістю пропоную приготувати цей солодко-кисленький десерт, щоб вкотре переконатися у їхніх вишуканих смаках й насолодитися тодішніми солодощами.

Спостерігаючи за рецептами столітньої давнини, зауважую як наші попередниці завше підкреслювали смак одного головного складника і не ускладнювали страви розмаїттям інгредієнтів.

Ось такий незвичний але дуже смачний десерт знаходжу у галицькій старій книзі «Як варити і печи» 1910 у розділі – будині, суфлєти, і ріжні лєгуміни, що написала високоповажна авторка Леонтина Лучаківська.

- 6 кислуватих середніх яблук
- сік половини лимону
- 60-80 мл конфітюру
- 8 білків
- 150 г цукру +1 столова ложка
- 50 г мигдальних горіхів

Середню каструлю заповнити до половини водою та поставити на вогонь.

Нагріти духовку до 200 С.

У той час яблука почистити від шкірки. Спеціальним круглим ножем вирізати серцевину, але так щоб низ яблука залишився закритим.

Видушити сік з половини лимона й додати до води, щоб яблука при варінні не темніли.

> *Опустити яблука в киплячу воду та приварити їх 5-10 хв, так щоб втратили твердість, але й не розварилися.*

Обережно вийняти яблука з води за допомогою ложки з дірками й перекласти їх у вогнетривку посудину без зайвої води.

У серединку кожного яблука покласти конфітюр.

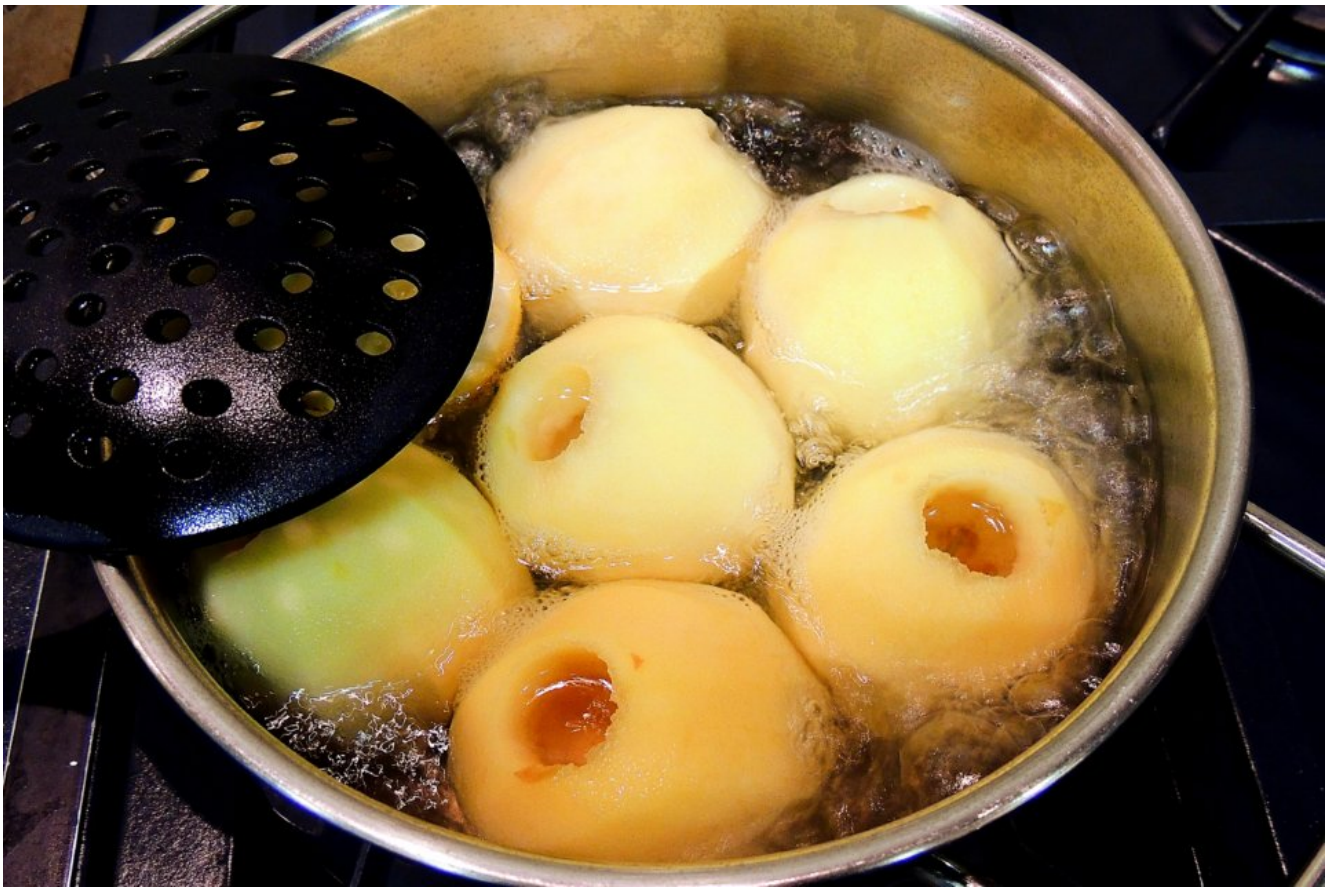
Міксером збити білки до твердої піни, в кінці поступово додати увесь цукор, але при цьому продовжувати збивати піну ще декілька хвилин.

Викласти піну на яблука, рівномірно розподілити її поміж ними, піну зверху зарівняти акуратною гіркою.

Поверху піну посипати цукром та грубо посіченими горіхами.

Яблука під пінкою поставити у гарячу духовку та одразу збавити температуру до 120 С й випікати 60-70 хв.

Коли безе підсохне і зарум’яниться у цій же посудині подати до столу.

> *Усі знають, що безе має притаманність швидко осідати, але навіть осівши воно теж має достойний вигляд і як на мене, більше смакує охолодженим.*

EXTRA JAM
MIN
50 %
FRUIT
FERMES DES 12 BONNIERS