

Десерт із ревеню

Надзвичайно смачний десерт, на основі італійського крему “Забайоне”.

“Забайоне” в перекладі з неаполітанського означає «Божественна пінка». Цей найніжніший крем-десерт готується з яєчних жовтків з цукром і подається в гарячому вигляді, причому навіть креманка перед подачею обов’язково прогрівається.

У Європі ревінь люблять і цінують, включаючи до складу багатьох популярних страв.

За вмістом вітамінів і корисних речовин ревінь – справжнє багатство. Це рання рослина, його корисні властивості дуже цінні для організму, особливо на початку весни, після довгого зимового періоду.

Вживати ревінь найкраще коли є молоді пагони, бо пізніше, під кінець літа, в стеблі назбирується щавлева кислота, яка може бути шкідливою для організму.

-
- 500 гр ревеню
 - 4 жовтки
 - цукор
 - 200 мл білого вина або води

Стебла ревеню помити, обрізати неїстівні частини і очистити шкірку. Ревінь нарізати невеликими шматками і покласти у середнього розміру каструльку, додати вино або воду і варити поки не розвариться – 10-15 хв. Відцідити відвар і зберегти. Ревінь перемолоти у блендері.

Приготувати дві каструльки для водяної бані. У більшу налити менше половини ємкості води і поставити на вогонь для закипання.

Жовтки відділити від білків. Жовтки помістити у меншу каструльку, додати 2-3 столові ложки цукру і збивати вінчиком до густої, світлої консистенції.

Коли жовтки уже збиті, додати до них уже остиглий ревеневий відвар, розмішати та поставити меншу каструльку у каструльку більшу з киплячою на малому вогні водою. Зменшити вогонь і, помішуючи увесь час жовтки, довести до легкого загустіння протягом 7-10 хв. Маса помітно збільшиться в об'ємі і при ударі вінчиком у дно буде відчуватися глухе відлуння.

Не повинні з'явитися крупинки – це означатиме що яйце переварилося.

Коли з'являться описані ознаки, зняти заварені жовтки із водяної бані, додати перетертий ревінь і цукру до смаку.

Подавати із ложечкою сметани або збитих вершків, тістечком, прикрасивши фруктами, листочком м'яти або корицею.



Ще десерти з ревеню:

Пиріг із ревенем

Тарт Татен із ревеню

Полунично-ревеневий тарт