

Персиковий пиріг з амареті

Вишуканий пиріг з персиковим ароматом та присмаком мигдалю є традиційним для Італійської кухні.

Напевно у кожного фрукта є свій друг-продукт, який ідеально підкреслює його найкращі смакові якості. В Італії - це класична комбінація персик і амареті.

Амареті (іт. *Amaretti di Saronno*) — печиво з гіркуватим смаком і неповторним ароматом.

Повітряне мигдалеве печиво має чимало прихильників. Італійці традиційно подають його до чаю, кави або десертних вин, в подрібненому виді додають у випічку і навіть пасту!

Історія ласощів сягає часів Ренесансу. На початку 18-го століття кардинал Мілану вирішив навідатися до Саронно. Молода пара з міста запросила його скуштувати оригінальні солодощі: на той момент вони якраз спекли печиво із цукру, білків і абрикосових кісточок та мигдалю. Печиво так сподобалося кардиналу, що він з радістю благословив цих двох на щастя і довге життя в шлюбі. А рецепт залишився в секреті, завдяки чому сім'я жила у достатку всі наступні покоління.

Про романтичну версію походження амареті говорить і те, що ласощі часто печуть закохані, у такому разі, гіркуватий смак говорить про гіркоту розлуки або ж нерозділене кохання.

Яке на смак нерозділене кохання?

Солодка, мрійлива ніжність, сплетена з терпкою пристрастю і гірким присмаком розпачу...

З XVII століття цю симфонію смаків називають «Амареті».

-
- 1 кг спілих персиків
 - 4 яйця
 - 100 гр борошна
 - 160 гр цукру

- 1/2 пакетика розпушувача
- 1/2 ванільного цукру
- 200 гр печива амареті
- 150 мл білого вина

Приготувати форму діаметром 20 см з високими бортиками, або ж форму діаметром 26-28 см з нижчими бортиками як для пирога. Змастити форму маслом і обов'язково встелити дно пергаментом.

Нагріти духовку до 180-200 С.

Персики обчистити від шкірки, нарізати дольками і залити вином і дати настоятися 20 хв.

У великій посудині збити міксером жовтки із цукром до світлого кольору.

Додати просіяне борошно, розпушувач і також попередньо подрібнене печиво.

У міксері збити білки із ванільним цукром до щільної стійкої піни.

До жовткової суміші додати персики із вином, все акуратно розмішати. В кінці обережно ввести збиті білки і з'єднати усією масою.

Готове тісто перелити у приготовану форму і випікати у нагрітій духовці 45-50 хв. В кінці перевірити дерев'яною шпателью на готовність пирога у середині.

Готовий пиріг вийняти із духовки і дати йому постояти 20 хв., тоді, підрізавши усі боки, перевернути його спочатку на одну таріль а потім на другу так, щоб верх був зверху.

Прикрасити пиріг фруктами, м'ятою, та цукром-пудрою.

