

рецепт сладкого пирога маркиза де бешамеля с мороженым из ревеня

0,5 л молока (от 1,5 % до 1,8 % жирности)
250 мл сливок средней жирности
1 стручок ванили
40 г сливочного масла
30 г муки
60 г + 20 г сахарной пудры
3 яичных желтка
3 яичных белка
Карамель (приготовленная из 40 г сахара и 50 мл воды)

В кастрюлю влить молоко, сливки и положить надрезанный стручок ванили. Довести до кипения и выпарить половину смеси.

В это время растопить сливочное масло в другой кастрюле, добавить муку и варить на слабом огне в течение 5 минут, помешивая венчиком.

В кастрюлю с маслом и мукой добавить оставшуюся после выпаривания смесь молока и сливок. Получившийся бешамель кипятить в течение 7 минут. Затем добавить 60 г сахарной пудры. Охладить. Вмешать в бешамель венчиком 3 яичных желтка. Карамелизовать 40 г сахара с 2 мл воды до тех пор, пока не получится карамель янтарного цвета. Добавить оставшуюся воду и поставить в холод.

Взбить 3 яичных белка до густой пены с 20 г сахарной пудры. Аккуратно вмешать в бешамель и залить смесь в шесть форм 5 см в диаметре, дно которых предварительно покрыть карамелью.

Формы на водяной бане выпекать при 200 ° С в течение 15 минут. Охладить.

Выложить каждый пирог на тарелку и сверху полить карамелью. Подавать с мороженым из ревеня.

мороженое из ревеня

800 г свежего ревеня
190 г сахарной пудры
1 стручок ванили
100 г сотерна или другого полусладкого вина
125 г сливочного масла
4 яичных желтка

Ревень микшировать и отжать через ситечко.

Вскипятить полученный сок со стручком ванили, 100 г сахарной пудры и вином.

В смесь добавить желтки, которые до этого нужно взбить с оставшимися 90 г сахарной пудры.

В кастрюлю добавить нарезанное кусочками сливочное масло и полностью растопить. Довести до кипения. Полученную смесь поместить в мороженицу.



___Десерт
от Мишеля Герара