

Пицца для ума

Традиционный майоркинский миндальный пирог придётся по вкусу не только сладкоежкам

Выращивание миндаля для Майорки имеет важное значение. В большей степени это относится к кулинарии. К сожалению, местный миндаль не в состоянии конкурировать по цене с калифорнийским. Таким образом, выращивание этой культуры на Майорке переста-



ло быть рентабельным. Большинство орехов используют для производства марципана. Лучшими в мире считается марципан из стран Саудовской Аравии и Франции. По мнению специалистов, вкус испанского не доста-

точно интенсивный.

Несмотря на высокое содержание жиров, этот продукт полезен для сердечно-сосудистой системы и для людей умственного труда.

Ингредиенты для основы:

белок 4 яиц (взбить до пены)
125 г сахара
1 щепотка соли
200 г мелкой крошки миндаля

Приготовление:

Выложить на противень бумагу для выпечки. Распределить равномерно тесто и запекать его при температуре 180 градусов до золотистого цвета около 20 минут. Остудить.

Для начинки:

800 г желтков
100 мл сливок
половина стручка ванили
цедра половины лимона

1 чайная ложка кукурузного крахмала
250 г сливочного масла (мягкого)
200 г миндальной стружки (поджаренной)
60 г сахара

Приготовление:

Желтки, сливки, цедру лимона, сахар и крахмал взбивать на водяной бане до кремовой консистенции. Продолжить взбивание в охлажденном состоянии, постепенно добавляя 250 г размягченного масла.

Разрезать корж на две части. Одну намазать половиной крема, накрыть вторым и распределить оставшийся крем.

В заключение посыпать поджаренным миндалем и оставить, как минимум, на один день в холодильнике.

Автор рецепта – директор и шеф-повар Группы *Tristan* в Пуэрто-Портальс.



Несмотря на высокое содержание жиров миндаль полезен для сердца Фото: П. Лосано

DeLuxe Dreams

by Intermobel

Кровать с изголовьем, основой, пружинным и дополнительным матрасами с пенным наполнителем и функцией памяти

2.390 евро

На складе, количество ограничено

Integral decoration centers

Ctra. Palma-Artà, km. 47
Tel. 971 845 048
собственная парковка
Mallorca

Carrer des Port, 153
Tel. 971 671 359
Муниципальная парковка в 50 м.
Mallorca

Es Cubells, B. Can Misses
Tel. 971 190 739
собственная парковка
Ibiza

Смотрите наш каталог в магазинах или посетите нашу интернет-страницу: www.libr-salid.com

MANACOR

PUERTO DE ANDRATX

IBIZA

inter
mobel