

Я не знаю, как в нашей жизни не любить сладкое. Когда его так много, а кондитерские пестрят разнообразием продукции. А родиной так сказать десертов славится Франция. Я даже не знаю, как их описать, они великолепны, изысканы и не превзойдены. Их внешняя красота неописуема. Одним из таких десертов является бланманже.

Вы скажите, что сладкое вредно, а вот и нет, это десерт даже полезен. В его состав входят молоко и орехи. Во времена королей десерты бланманже являлись обязательным украшением обедов и приемов.

Я думаю, что мало кому известно десерт бланманже, что этот десерт был любимым лакомством великого поэта Александра Пушкина. Его произведения нередко встретишь упоминания об этом десерте именуемым как «белом кушанье» (бланманже – от французского blanc – белый, и manger – кушать). Попробовать настоящий французский десерт можно в ресторане или просто приготовив его дома. А как его приготовить мы разберемся в данной статье.

Он чем-то схож с итальянского пана коттой. И правда в классическом десерте используется миндальное молоко, а не коровье. Но это исключение из правил.

Бланманже с персиками
Думаю, что первое знакомство с данным десертом все-таки стоит начинать с классического рецепта. Так что вам понадобится миндальное молоко. В наше время его можно приобрести в любом супермаркете

Составная часть:

- крахмал – 85 грамм;
- миндально молоко – 1 литр;
- сахар – 60 грамм;
- персик – 3 штук;
- мята – для украшения.

Процесс приготовления
Крахмал нам нужен для загустения смеси. Сегодня для этого можно использовать желатин, но поскольку мы стараемся воссоздать классический рецепт, то будем использовать крахмал.
Первоначально необходимо развести крахмал с небольшим количеством молока до однородной массы, а после выливаем оставшееся молоко.

Зачем нам это нужно? Такая методика используется во избежание образования комочков. Ставим смесь на огонь варим постоянно помешивая в течении пяти минут. После снимаем ее с огня и вмешиваем сахар до полного растворения. Персики необходимо очистить от кожуры и пропустить через мясорубку, или измельчить в блендере. Нет ни того ни другого? Используйте терку. После измельчения, добавляем их в нашу смесь. Тщательно перемешав, разливаем по формам и отправляем остывать в холодильник. Пи подаче украсьте листочками мяты и персиками.