

КАРТОЧКА РЕЦЕПТА

Амаретти

Классическое блюдо итальянской кухни из региона Эмилия-Романья.
Основные ингредиенты: оливки, томаты, баклажан. Время приготовления: 35 минут, на 4 порций. Сложность: продвинутый. Подходит для: вегетарианское.

35 мин | 4 порц. | 527 ккал

Кратко о рецепте

Категория

Десерты

Время приготовления

35 мин

Сложность

Средний

Калорийность

527 ккал

Порции

4

Дата публикации

12 февраля 2026 г.

Ингредиенты

- Сахар — 150 г
- Яйца — 4 шт.
- Ваниль — 1 стручок
- Оливки без косточек — 100 г
- Томаты (свежие или консервированные) — 400 г
- Баклажаны — 2 шт.

Шаги приготовления

1

Подготовьте все ингредиенты: яйца достаньте из холодильника заранее (за 30 минут), масло размягчите при комнатной температуре. Отмерьте все компоненты заблаговременно — это упростит процесс приготовления.

2

Следуйте основным шагам рецепта: взбейте яйца с сахаром, растопите шоколад, смешайте сухие ингредиенты. Для итальянских десертов важна точность и качество продуктов.

3

Соедините все компоненты согласно рецепту: аккуратно вмешивайте взбитые белки или сливки лопаткой снизу вверх, чтобы сохранить воздушность. Это критично для тирамису, панна котты и других классических десертов.

4

Выпекайте при указанной температуре или поставьте в холодильник для застывания на несколько часов. Температурный режим важен: большинство итальянских десертов требуют терпения при охлаждении.

5

Украсьте готовый десерт: посыпьте какао, добавьте ягоды, полейте соусом или украсьте свежими фруктами. Итальянские десерты традиционно подают при комнатной температуре или слегка охлаждёнными.

Советы и примечания

- Это блюдо родом из Эмилия-Романья — одного из кулинарных регионов Италии со своими традициями и особенностями.
- Подходит для особого питания: вегетарианское.
- Используйте только качественные итальянские продукты: оливковое масло первого отжима (extra vergine), выдержанные сыры (пармезан, пекорино) и свежие травы — это существенно влияет на итоговый вкус.