



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

## Меню от три ястия за стъклени чаши: Хрупкав хляб



10 порции

### СЪСТАВКИ

250 г пшенично брашно  
500 г ръжено брашно  
750 мл вода  
20 г суха мая  
20 г сол  
Половин супена лъжица пипер и  
нарязан на ситно див копър

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Смесете брашното с водата и виното, добавете сухата мая и омесете всичко в хомогенно тесто. Ако е много сухо, добавете още вода. Оставете да престои най-малко един час.

След това откъснете от тестото 10 парчета с еднакъв размер и ги разточете много на тънко върху работния плот, поръсен с брашно. След това вземете тънкото тесто в ръце и го подхвърляйте в кръг, докато тестото не стане по-широко и тънко.

Печете парчетата тесто 10 до 15 минути на камъка за печене на хляб на Neff при 220 градуса. Поръсете с пресен див копър и добавете малко пипер.



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

## Меню от три ястия за стъклени чаши: Цикория с крем Рокфор



4 порции

### СЪСТАВКИ

2 глави цикория  
½ зряло манго  
1 с. л. нарязани **лешници**  
70 г **рокфор**  
100 г **крема сирене**  
1 – 2 с. л. **лешниково масло**  
1 – 2 с. л. бял **винен** оцет  
Морска сол  
Смян пипер

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ  
С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Измийте главите цикория и ги разрежете надлъжно наполовина. Измийте и подсушете; отстранете стъблото. Разделете листата на четири части.

Нарежете на ситно месестата част на мангото. Запечете лешниците в тиган без олио. Смесете мангото и лешниците с крема сиренето и рокфора, докато не се получи гладка и кремообразна смес.

Овкуsete рокфора с крема сиренето с олио, оцет, сол и пипер на вкус и го разделете в четири стъклени чаши. Поставете елегантно листата цикория в чашите и сервирайте веднага. Съвет: прясно нарязаният див керевиз е приятна добавка към крема.



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

## Меню от три ястия за стъклени чаши: Крем с шампанско и горски плодове



4 порции

### СЪСТАВКИ

#### 3 яйца

50 г захар

2 с. л. лимонов сок

200 мл **шампанско** (или друго пенливо вино)

4 листа желатин

100 г бита **сметана**

200 г малини (замразени)

2,5 с. л. пудра захар

3 с. л. **шамфъстък**, нарязан

300 г малини

Малко прясна мента, нарязана

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ

С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Отделете жълтъците от белтъците, отделете единия белтък настрана. Смесете жълтъците с 50 грама захар, лимонов сок и 150 милилитра шампанско в метална купа. Разбийте всичко на водна баня с ръчен миксер. Внимавайте – ако сместа е твърде гореща, ще се пресече! Оставете настрана.

Накиснете желатина в студена вода, изстискайте го и го разтворете в тиган. Изсипете разтворения желатин в топлия крем и разбъркайте. Разбийте белтъка и сметаната отделно, докато не се оформят твърди връхчета, и смесете в крема с шампанско с остатъка от шампанското.

Поставете четири пръстена за мус (с диаметър приблизително 6 см) върху четири десертни чинии. Разпределете крема в пръстените. Поставете в хладилника да стегне. Изпечете шамфъстъка в тиган без олио и поставете настрана. Сортирайте плодовете и ги смесете с нарязаната мента. Сервирайте крема с шампанско с плодовете и шамфъстъка върху чинии.