

КАРТОЧКА РЕЦЕПТА

Лимонная Кростата

Классическое блюдо итальянской кухни из региона Ломбардия. Основные ингредиенты: баранина, полента, чеснок. Время приготовления: 40 минут, на 2 порций. Сложность: средний. Подходит для: вегетарианское.

40 мин | 2 порц. | 513 ккал

Кратко о рецепте

Категория

Десерты

Время приготовления

40 мин

Сложность

Средний

Калорийность

513 ккал

Порции

2

Дата публикации

14 февраля 2026 г.

Ингредиенты

- Сахар — 150 г
- Яйца — 4 шт.
- Ваниль — 1 стручок
- Чеснок — 4 зубчика

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 Ломбардия — одного из кулинарных регионов Италии со своими традициями и особенностями.
- Подходит для особого питания: вегетарианское.
- Блюдо среднего уровня сложности. Внимательно следите за температурой и временем приготовления.
- Используйте только качественные итальянские продукты: оливковое масло первого отжима (*extra vergine*), выдержанные сыры (пармезан, пекорино) и свежие травы — это существенно влияет на итоговый вкус.