**3 klasikiniai itališki desertai, kuriuos pagaminti paprasčiau nei tiramisu**

*Pranešimas žiniasklaidai*

*2020 05 16*

**Pažintis su itališkais desertais daugeliui, ko gero, apsiriboja tik tiramisu. Tačiau šalis, garsėjanti lazdyno ir pistacijų riešutais, sūriu ir šokoladu, konditerius įkvėpė sukurti ne vieną klasika tapusį desertą. Prekybos tinklo „Iki“ maisto ekspertė Vilma Juodkazienė pateikia tris mažiau žinomus, bet skoniu tiramisu nenusileidžiančius itališkus skanumynus. Juos kiekvienas gali lengvai pasigaminti namuose.**

**Pusiau šaldytas desertas „semifreddo“**

Gyvendami šilto klimato zonoje italai sukūrė ne vieną gomurį šaldantį desertą. Šioje šalyje itin populiarūs ledai, itališkai vadinami „gelato“, ir „granita“ – pusiau sušaldytas gėrimas iš vaisių sulčių ir cukraus. Šis desertas savo konsistencija primena šerbetą, bet yra dar tirštesnis. Dar vienas Lietuvoje mažiau žinomas, bet nuostabaus skonio šaltas saldumynas – naminių ledų desertas „semifreddo“.

„Dėl minkštesnės konsistencijos desertas „semifreddo“ yra laikomas ledų pirmtaku. Šis šaldytus morengo putėsius primenantis saldėsis neužšąla iki kietos masės, nes jo sudėtyje yra mažiau vandens nei leduose. Pagaminti šį skanumyną nereikia ledų mašinos ar kitų įmantrių įrenginių, todėl tai kiekvienas gali išbandyti savo namuose“, – sako „Iki“ maisto ekspertė.

**Jums reikės:**

* 3 kiaušinių
* 150 g cukraus
* Stiklinės pakepintų lazdyno riešutų
* 350 ml 35 proc. riebumo grietinėlės
* Druskos

**Gaminimas:**

100 g cukraus sudėkite į puodą, sudrėkinkite šlakeliu vandens ir iš jo išvirkite karamelę – kaitinkite ant lėtos ugnies, kol paruduos. Nenukeldami puodo nuo ugnies į karamelę suberkite lazdyno riešutus. Gerai išmaišykite, kol visi riešutai pasidengs cukraus mase, tuomet išverskite puodo turinį ant skardos ar keptuvės. Palaukite, kol atšals, tada susmulkinkite elektriniu smulkintuvu arba susukite į rankšluostį ir sutrupinkite.

Kiaušinių trynius atskirkite nuo baltymų. Trynius, likusį cukrų ir grietinėlę gerai išplakite. Sudėkite tris ketvirčius smulkintų riešutų ir gerai išmaišykite. Išplakite baltymus iki purumo, įberkite žiupsnelį druskos ir labai atsargiai juos įmaišykite į trynių-grietinėlės masę. Dėkite į šaldiklį maždaug 40–50 min. Pateikite apibarstę likusiais riešutais.

**„Torta Caprese“ – itališkas „brownie“**

Nors „Torta Caprese“ pyrago pavadinimas sufleruoja, kad šis desertas kilo iš Kaprio salos, tačiau dabar jį galima rasti visoje Italijoje. Pasak V. Juodkazienės, šis šokoladinis riešutinis pyragas yra puresnė ir lengvesnės konsistencijos šokoladinio „brownie“ versija. Be to, šis desertas puikiai tinka gliuteno netoleruojantiems žmonėms.

„Sudėtingiausa šio deserto gaminimo dalis – kepimas. Nors ir minute ilgiau pakepus, pyragas praras jam būdingą drėgnumą. Jeigu taip atsitiks, situaciją ištaisyti galima desertą patiekus su grietinėlės ir maskarponės kremu arba ledais“, – pataria maisto ekspertė.

**Jums reikės:**

* 4 kiaušinių
* 175 g cukraus
* 200 g sviesto
* 200 g juodojo šokolado
* 250 g migdolų miltų

**Gaminimas:**

Atskirkite trynius nuo baltymų. Trynius išplakite su cukrumi iki šviesios purios masės. Ant silpnos ugnies išlydykite sviestą ir šokoladą. Iki standžių putų išplakite baltymus. Į purią trynių ir cukraus masę įpilkite išlydytą sviestą ir šokoladą, viską gerai išmaišykite. Suberkite migdolų miltus ir vėl gerai išmaišykite. Į šią masę atsargiai įmaišykite plaktus baltymus. Supilkite į riebalais šiek tiek pateptą skardą ir kepkite iki 165 laipsnių įkaitintoje orkaitėje 45 min.

**Panakota – virtos grietinėlės desertas**

Panakota, išvertus iš italų kalbos, reiškia virta grietinėlė. Pasak V. Juodkazienės, virimas yra beveik vienintelis darbas, kurį reikia padaryti norint pasigaminti šį desertą. Dėl paprasto gaminimo būdo jis populiarus ne tik visoje Italijoje, bet ir už jos ribų. Panakotos tėvyne laikomas Šiaurės Italijos regionas Pjemontas. Čia šis saldėsis dar vadinamas desertiniu šaukšteliu, itališkai „dolce a cucchiaio“.

„Gaminant panakotą labai svarbu nepadauginti želatinos, nes kitaip gausite ne lengvą grietinėlės desertą, o tiesiog želę. Želatina gal būti skirtingo stiprumo, todėl prieš ją brinkindami, paskaitykite etiketę ir vadovaukitės konkretaus gamintojo rekomendacijomis. Beje, kuo smulkesnė želatina, tuo trumpiau ją reikia brinkinti“, – pataria „Iki“ maisto ekspertė.

**Jums reikės:**

* 300 ml 35 proc. plakamosios grietinėlės
* 100 ml pieno
* 50 g cukraus
* Vanilės ankšties arba esencijos
* 8 g želatinos

Padažui:

* 250 g šviežių arba šaldytų aviečių arba kitų uogų
* 5 g šviežių arba šaldytų baziliko lapelių
* 1 v. š. cukraus

**Gaminimas:**

Želatiną užpilkite 50 ml šalto virinto vandens ir palikite išbrinkti apie 10 min. Užvirinkite grietinėlę su pienu ir cukrumi, įdėkite vanilės ir kaitinkite ant labai mažos ugnies apie 10 min. Išbrinkintą želatiną sukrėskite į karštą grietinėlę ir gerai išmaišykite. Mišinį supilstykite į formeles ir palikite stingti šaldytuve apie 2 val. Uogas, cukrų ir bazilikus, skirtus padažui, sutrinkite elektriniu trintuvu iki vientisos masės ir įpilkite į kiekvieną sustingusią panakotos formelę.

Daugiau informacijos:

Indrė Baltrušaitienė

„Iki“ komunikacijos vadovė

Mob. tel. +370 676 45334

El. p. [indre.baltrusaitiene@iki.lt](mailto:indre.baltrusaitiene@iki.lt)