



КРЕМОВАЯ НЕВЕСОМОСТЬ

В этой рубрике журнала OK! телеведущая ЕЛЕНА УСАНОВА, автор проекта *handmade food*, рассказывает о еде просто и со вкусом. Как выбрать ресторан, где любимое блюдо приготовлено лучше всего? Как повторить кулинарный шедевр дома, если выдалось свободное время? Советы Елены Усановой и ее фирменные рецепты помогут вам сориентироваться в гастрономических трендах

Тирамису — это, пожалуй, самый воздушный и самый изысканный итальянский десерт. Это лакомство особенно популярно в Венеции, где его традиционно готовят на Рождество. Сочетание слов *tira mi su* в дословном переводе означает «вознеси меня». Достаточно одной ложечки десерта, чтобы понять, насколько пронизательными в выборе названия оказались итальянцы!

С этим воздушным лакомством связана масса легенд. Одна из моих любимых напоминает новеллы великого Боккаччо: она забавна, занимательна и слегка фривольна. Когда великий эрцгерцог тосканский Козимо III приехал с официальным визитом в Сиену, лучшие кондитеры при дворе решили поразить известного сладкоежечку чем-то совершенно незабываемым. Новый

десерт получил название *zuppa del duca* — «суп герцога». Козимо III настолько понравился сладкий «суп», что он выведать у поваров рецепт и привез его во Флоренцию. Вскоре слава о десерте дошла до Тревизо, а затем и до Венеции, где, по той же легенде, тирамису стал любимым блюдом куртизанок. Местные жрицы любви сразу же наделили лакомство возбуждающими свойствами. Минный афродизиак быстро стал популярен и среди венецианских вельмож, в привычку которых вошло съедать порцию десерта перед каждой романтической встречей. Существует версия, что именно с легкой руки куртизанок модное блюдо получило новое однозначное название — тирамису.

В свою очередь, авторитетный кулинарный словарь Larousse Gastronomique утверждает,

что десерт придумали не в середине XVII века, а в 70-е годы XX века. В этой истории сомнения не вызывает только рецепт классического тирамису, основу которого составляют сыр маскарпоне и печенье савоярди, пропитанное кофейным сиропом с добавлением рома или ликера.

По традиции расскажу об одной из вариаций блюда. В некоторых ресторанах Средиземноморья гостям предлагают тирамису с кубиками слабосоленой семги под соусом из бальзамического уксуса. Но едва ли это блюдо можно назвать десертом. Рецепт тирамису, который выбрала я, мне подсказал шеф-повар Массимилиано Монтироли. Оказалось, что готовить его не так уж и сложно, главное — использовать свежие и качественные продукты. OK!

ВЫБОР OK!: РЕСТОРАНЫ, В КОТОРЫХ ГОТОВЯТ САМЫЙ НЕЖНЫЙ ТИРАМИСУ



DISCOVERY CLUB. Ресторан расположен на трех этажах старинного купеческого особняка. Интерьер напоминает роскошную трехпалубную яхту. Тирамису здесь подают не менее роскошный. Два шарика воздушного десерта, пропитанные ликерами анаретто и калуа, украшают палочками шоколада и «позолоченными» ягодами ежевики.



380 руб.



OLIVETTA. Несмотря на буйство красок интерьера, в остерии царит теплая атмосфера. Гастрономическое меню дополняет оригинальная карта игр, так что скучать точно не придется. В мягкий домашний тирамису здесь добавляют ликер бейлис, присыпают шоколадной крошкой и эффектно подают на огромном блюде.



350 руб.



PIZZERIA IL POMODORO. Это традиционная итальянская trattoria со столнами из состаренного дерева, уютными креслами, полочками с винными бутылками и комнатными растениями на подоконниках. Савоярди в большой порции классического тирамису пропитано сиропом из эспрессо и бейлиса. Десерт украшают яркие ягоды.



350 руб.