21 Απριλίου 2014

# Ρωσική σαρλότ …μούρλια!

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Μετά από ένα καλό γεύμα, τι θα λέγατε για ένα ακόμη καλύτερο γλυκό; Προτείνω την ελαφριά και …ιστορική σαρλότ αλά Ρους, που παρά την πλουμιστή της εμφάνιση, φτιάχνεται πολύ εύκολα, ενώ πρέπει να κρυώσει πολύ καλά προτού σερβιριστεί!

Σαρλότ αλά Ρους, το αναπόσπαστο επιδόρπιο των φημισμένων πιάτων: φιλέτο Στρογγανόφ / μοσχάριΟρλόφ/ και σαλάτα Ολιβιέ, που μπορεί μεν να είναι γαλλικής προέλευσης, ωστόσο έχει γίνει η πεμπτουσία της ρωσικής γαστριμαργίας. Η σαρλότ, ονομάστηκε έτσι προς τιμήν της Βασίλισσας Σαρλότ, -συζύγου του Βασιλιά Γεωργίου Γ΄ – και αποτελεί μια δημοφιλή εκδοχή του τράιφλ (παραδοσιακό αγγλικό γλυκό ) του 18ου αιώνα στην Ευρώπη. Στη Ρωσία, ο γάλλος σεφ του Αλέξανδρου Α’, Μαρί-Αντουάν Καρέμ πρόσθεσε μια παγωμένη πινελιά στο γλυκό, εμπνευσμένη, χωρίς αμφιβολία από τους δυνατούς ρωσικούς χειμώνες. Περιτύλιξε λοιπόν τη Σαρλότ με παντεσπάνι και ανάμεσα στις στρώσεις του έβαλε κρέμα Βαυαρίας ή μους.

Η Σαρλότ δίνει την σπάνια ευκαιρία δημιουργικής ζαχαροπλαστικής. Διότι στην προκειμένη δεν υπάρχουν άκαμπτοι κανόνες για το άρωμα ή το χρώμα, δίνοντας την ευκαιρία για ελεύθερο πειραματισμό. Μπορείτε να μαρινάρετε το σαβουαγιάρ σε λικέρ /σιρόπι από βατόμουρα ή και σε Grand Marnier.Μπορείτε επίσης να στρώσετε την κορυφή της σαρλότ με φρούτα ή γλυκά και κυρίως κατακόκκινες δροσερές φράουλες..

Η Σαρλότ αλά Ρους είναι πολύ εύκολη, παρότι η εμφάνισή της παραπλανεί! Το πιο σημαντικό είναι πως πρέπει να κρυώσει πολύ καλά προτού σερβιριστεί. Καλού κακού σας προτείνω να την αφήσετε να κρυώσει όλο το βράδυ.

## Υλικά:

25 σαβουαγιάρ και δύο στρώσεις κεικ παντεσπάνι που θα απλώσετε στο εσωτερικό της περιμέτρου των σαβουαγιάρ

2 κουταλιές της σούπας ζελατίνη

2 φλιτζάνια πλήρες γάλα

6 αυγά, χωρισμένα

½-tsp of salt

½-κουταλάκι αλάτι

2 φλιτζάνια κρέμα γάλακτος

2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη

2 κουταλάκια του γλυκού βανίλια, χωρίστε τα σε δύο ίσα μέρη

1 βάζο μαρμελάδας βατόμουρο υψηλής ποιότητας

3 κουταλιές της σούπας ρούμι

4 φλιτζάνια καθαρισμένες φράουλες, κομμένες σε λεπτές φέτες

**Οδηγίες:**

**1.** Ανακατέψτε τη μαρμελάδα και το ρούμι σε μια μικρή κατσαρόλα. Αφήστε να σιγοβράσουν. Χαμηλώνετε τη φωτιά και το αφήνεται να βράζει μέχρι να πήξει

καλά το μείγμα. Αφήστε το στην άκρη.

**2.** Μοντάρετε το γλυκό: Κόψτε κατ΄αρχήν το χαρτί που θα είναι η βάση της φόρμας ανάλογα και με τα σαβουαγιάρ που θέλετε. Τοποθετήστε το κολάρο για να τυλίξετε τη σαρλότ και επιπλέον 2 ίντσες για να τη σφίξετε. Ασφαλίστε το με ένα μανταλάκι κουζίνας.

**3.** Τακτοποιήστε τα σαβουαγιάρ στην περίμετρο της φόρμας ώστε να ταιριάζουν μεταξύ τους. Καλύψτε τη βάση της φόρμας με το κέικ παντεσπάνι χωρίς να αφήνετε κενά.

**4.** Όταν κρυώσει η μαρμελάδα αλείψτε την με μια βούρτσα ζύμης πάνω στο παντεσπάνι, χρησιμοποιώντας περίπου το 1/3 του μίγματος.

**5.** Φτιάξτε την κρέμα: ανακατέψτε καλά τη ζελατίνη και τη μισή ποσότητα ζάχαρης σε μια μικρή κατσαρόλα ρίχνοντας σιγά-σιγά το γάλα, κι ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να πήξει. Βάλτε το στην άκρη.

**6.** Χτυπήστε σε μίξερ τους κρόκους των αυγών πολύ καλά μέχρι να ανοίξει το χρώμα τους και να πήξουν ελαφρά. Προσθέστε την υπόλοιπη ζάχαρη ανακατεύοντας συνεχώς. Προσθέστε τους κρόκους στο μίγμα με το γάλα στο κατσαρολάκι και βάλτε το σε χαμηλή φωτιά ανακατεύοντας μέχρι να πήξει χωρίς όμως να βράσει. Ανακατεύετε 3-5 λεπτά, ώστε να κολλάει σε ένα ξύλινο κουτάλι.

**7.** Κατεβάστε το από τη φωτιά και προσθέστε τη βανίλια. Κρυώστε το μίγμα για λίγο στο ψυγείο μέχρι να αρχίσει να πήζει και να κολλάει στο μπολ.

**8.** Στο μεταξύ, χτυπήστε πολύ καλά τα ασπράδια και το αλάτι μέχρι να πυκνώσουν τόσο που να το μίγμα να κάνει γωνίες.

**9.** Διπλώστε προσεκτικά τα ασπράδια στο μίγμα.

**10.** Ανακατέψτε την κρέμα, τη ζάχαρη άχνη και το υπόλοιπο βανίλια στο μίξερ και χτυπήστε το μίγμα μέχρι να ενσωματωθούν εντελώς.

**11.** Διπλώστε την κρέμα στο λευκό μίγμα κρέμας / αυγών.

**12.** Γεμίστε τη φόρμα με τη μισή κρέμα, βάλτε παντεσπάνι αλείψτε το με μαρμελάδα φτιάχνοντας δύο ακόμη στρώσεις. Βάλτε την στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες.

**13.** Προτού τη σερβίρετε απλώστε πάνω τα κομμένα φρέσκα φρούτα.

**Καλή απόλαυση!**

*Η Τζένιφερ Ερεμέεβα είναι αμερικανίδα συγγραφέας που ζει στη Μόσχα. Για περισσότερα επισκεφθείτε το jennifereremeeva.com.*

*Εδώ μπορείτε επίσης να μάθετε περισσότερα για το περίφημο βιβλίο της Ερεμεέβα: Ο Λένιν ζει στη διπλανή πόρτα!*

*Τζένιφερ Ερεμέεβα*

**Πηγή:** rbth.gr