День коктейля «Писко Сауэр»!

Друзья, в этот ветреный февральский денек нам с вами не помешает немного перуанского солнца, правда? Из мускатного винограда, созревшего на теплых склонах близ города Ики уже несколько столетий перуанцы изготавливают бренди «Писко». Именно этот бренди лежит в основе одного из самых знаменитых коктейлей – «Писко Сауэр». Перуанские историки утверждают, что рецепт этого коктейля впервые появился именно в их стране. Хозяин бара «Морисс» - американец по происхождению, экспериментировал с напитками и изобрел некую смесь, которая пришлась по вкусу его гостям и рецепт моментально распространился по всей стране. Так что же представляет собой коктейль, в честь которого перуанцы устраивают национальные праздники?

Итак, рецепт «Писко Сауэр» на одну порцию:

 - 60 мл «Писко»

 - 1 столовая ложка сахара

 - 1 чайная ложка свежего сока лайма (или лимона)

 - белок одного яйца (пастеризованный)

В шейкер (или блендер ViTESSE-234) налейте Писко, лаймовый сок, положите сахар и свежий куриный (можно перепелиный) белок. Яйцо предварительно нужно выдержать в кипятке (не кипятить!) 2-3 минуты – так белок не свернется, а бактерии – погибнут. Всё как следует взбейте. Можно добавить мелкого льда и еще раз хорошо перемешать.

Этот напиток, как говорят сами перуанцы, согревает душу, дает полет фантазии. Недаром в переводе с языка аборигенов Писко Сауэр – это «летящая птица» . Но главное помните – всё хорошо в меру!