



ΣΠΑΤΟΥΛΑ

ΥΛΙΚΑ

Για τη μαρέγκα:

1200 γρ. ασπράδι
(περίπου 35-40 αυγά)
1500 γρ. νερό 2000
γρ. ζάχαρη 200 γρ.
γλυκόζη

Για την κρέμα:

2600 γρ. γάλα
500 γρ. ζάχαρη
160 γρ. νισεστέ
6 αυγά
2200 γρ. μαρέγκα

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Διάσημη αλλά τοπική, παραδοσιακή αλλά εκλεπτυσμένη γεύση, που κλείνει στην καρδιά της σιροπιασμένο παντεσπάνι και απογειώνεται «λουσμένη» από αυτή την υπέροχη δροσερή κρέμα, πασπαλισμένη με κανελίτσα, καλοτριμμένα καρύδια ή αμύγδαλα... Είναι το κυριακάτικο γλυκό, το γλυκό δώρο προς αγαπημένα πρόσωπα, και σήμερα το σήμα κατατεθέν της τοπικής ζαχαροπλαστικής! Είναι ένα υπερβατικό γλυκό που όμως έρχεται ως επιδόρπιο να απαλύνει τις έντονες γεύσεις των κυρίως πιάτων, να γλυκάνει τρυφερά τους συνδαιτημόνες και να μείνει μια γευστική απόλαυση που θα αναζητάτε συχνά!

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Για τη μαρέγκα: Ρίχνουμε την αλμπουμίνη και 1000 γρ. νερό στο μίξερ, σε χαμηλή ταχύτητα. Παράλληλα, σε ένα σκεύος ετοιμάζουμε μία καραμέλα χρησιμοποιώντας τη ζάχαρη, 500γρ. νερό και τη γλυκόζη. Την ανακατεύουμε καλά στην αρχή, για να λιώσουν τα υλικά και την αφήνουμε μέχρι να φτάσει στους 115°C. Μόλις ετοιμαστεί η καραμέλα, ανεβάζουμε ταχύτητα στο μίξερ για να φουσκώσει το μείγμα. Όταν φουσκώσει καλά, ρίχνουμε την καραμέλα σιγά σιγά μέσα στον κάδο του μίξερ και το αφήνουμε να δουλεύει σε χαμηλή ταχύτητα, μέχρι να δούμε ότι έχει δέσει το μείγμα.

Για την κρέμα: Βάζουμε το γάλα σε μια κατσαρόλα στη φωτιά για να ζεσταθεί. Παράλληλα σε μία μπασίνα βάζουμε τη ζάχαρη και το νισεστέ, ανακατεμένα στην μία πλευρά και στην άλλη πλευρά τα αυγά. Αφού ζεσταθεί το γάλα, ρίχνουμε λίγο στα αυγά και το ανακατεύουμε σιγά σιγά. Συνεχίζουμε και ανακατεύουμε όλα τα υλικά (και τη ζάχαρη με το νισεστέ) μέχρι να γίνει μία κρέμα. Ρίχνουμε την κρέμα μέσα στην κατσαρόλα με το γάλα και το ανακατεύουμε σιγά σιγά μέχρι να φτάσει στους 88-90°C. Στο τέλος αφού σβήσουμε τη φωτιά προσθέτουμε και την μαρέγκα και τα ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούνε.

Μοντάρισμα Σπάτουλας: Τοποθετούμε ένα κομμάτι καρυδόπιτα (βλ. συνταγή μελαχρινής) σε ένα μπολ ή ταψάκι και περιχύνουμε την κρέμα από πάνω μέχρι να σκεπάσει όλη την καρυδόπιτα. Η αναλογία που βάζουμε μέσα είναι ένα προς τρία. Το αφήνουμε 2-3 ώρες στο ψυγείο να δέσει και γαρνίρουμε με σαντιγί και καβουρδισμένο αμύγδαλο, ψιλοκομμένο η φιλέ.