

**П**роисхождение Salzburger Nockerln – зальцбургских клецек – доподлинно неизвестно. Но существует множество легенд. Так, согласно одной из них, «отцом» этого десерта стал не кто иной, как **Наполеон Бонапарт** во время своего визита в Зальцбург. Но самая распространенная и, пожалуй, правдоподобная версия – что впервые такие клецки приготовила в XVI веке **Саломея Альт**, фаворитка князя-епископа Вольфа Дитриха Райтенау. Внешний вид десерта – в виде «горок», присыпанных сахарной пудрой, – символизировал Альпы, а именно горы Фестунгсберг, Мёнхсберг и Капуцинерберг, окружающие старый город в Зальцбурге.

### СЕКРЕТЫ ДЕСЕРТА ИЗ ЗАЛЬЦБУРГА

Чтобы приготовить зальцбургские клецки, вам понадобится минимум продуктов: **яйца, сахар, ваниль, немного сливок, муки и масла**. Однако эта простота обманчива. Десерт не так банален, как кажется на первый взгляд. Мало просто взбить белки, смешать их с желтковой массой и запечь. Здесь важны мельчайшие детали, будь то крепость взбитых белков, способ смешивания или температура и время выпекания. Опытным путем (за три попытки) я нашла оптимальный способ, о котором расскажу ниже. Точно следуйте рекомендациям, делайте все максимально быстро, и тогда наградой вам станет нежнейшее суфле с золотистой корочкой и сливочно-ягодным соусом, буквально тающее во рту. Ради такого стоит постараться, правда?

Главное, не расстраивайтесь, если с первого раза не получится. Это действительно не самое простое блюдо.



Фото: © Tourismus Salzburg

# Зальцбургские клецки с красной смородиной

**«КОРОЛЕВА СУФЛЕ», «СЛАДКИЕ, КАК ЛЮБОВЬ, И НЕЖНЫЕ, КАК ПОЦЕЛУИ», ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА АВСТРИИ НАРАВНЕ СО ШТРУДЕЛЕМ И КАЙЗЕРШМАРРН, В ЧЕСТЬ НИХ ДАЖЕ НАПИСАЛИ ОПЕРЕТТУ. ДА-ДА, ВСЕ ЭТО О ЗНАМЕНИТЫХ ЗАЛЬЦБУРГСКИХ КЛЕЦКАХ, НЕЖНЫХ И ВОЗДУШНЫХ, ДОСТОЙНЫХ СТОЛА САМОГО ИМПЕРАТОРА. ПОЭТОМУ СЕГОДНЯ ДАВАЙТЕ ПОГОВОРИМ О НИХ.**

#### Советы:

- ▶ Достаньте яйца из холодильника заранее. Белки комнатной температуры взбиваются лучше холодных.
- ▶ Вместо сливок на дно формы можно влить ягодный соус или сливочно-ягодную смесь.
- ▶ Зальцбургские клецки можно также подавать с малиной, брусникой или клюквой.

- ▶ При приготовлении соуса не пытайтесь истолочь смородину в пюре. Если измельчить много зернышек, соус будет горчить.
- ▶ Будьте аккуратны при отделении белков от желтков. Одна капля желтка или влаги – белок не взобьется.
- ▶ Если после смешивания желтков с мукой получится слишком густая масса, добавьте несколько капель воды. Но не перестарайтесь.

▶ Выкладывать массу можно как ложкой, так и шпателем.

▶ Время запекания – самый важный момент в приготовлении этого блюда. Если достать клецки из печи слишком рано, масса не пропечется и очень быстро сплывет. Если передержать, она потеряет воздушность и станет похожа на плотный омлет.

▶ Избегайте частого открывания дверцы духового шкафа во время запекания клецок. Они потеряют воздушность.

▶ Метод «открытой дверцы» для избежания резкого перепада температур, который подходит для чизкейков и бисквитов, здесь не работает. Не ждите, подавайте сразу же.

### Вам понадобится (на 3–4 порции):

- ✓ сливки для взбивания – 100 г,
- ✓ сливочное масло – 20 г,
- ✓ желтки – 3 шт.,
- ✓ мука – 20 г,
- ✓ цедра 1/2 лимона,
- ✓ белки – 5 шт.,
- ✓ сахар – 3 ст. л.,
- ✓ ванильный сахар – 1 ч. л.

### ДЛЯ СОУСА:

- ✓ красная смородина – 150 г,
- ✓ сахар – 80 г,
- ✓ смородиновый ликер – 1 ст. л.

### ДЛЯ ПОСЫПКИ:

- ✓ сахарная пудра

### Приготовление:

**1** Начните с соуса. Вымойте смородину, просушите, удалите черенки. Выложите 2/3 ягод



в небольшую кастрюлю, добавьте 4 ст. л. воды и сахар. Доведите до кипения, слегка разомните в пюре.

**2** Пропустите соус через дуршлаг, чтобы избавиться от шкурок и зернышек. Добавьте ликер и оставшуюся смородину. Снова доведите все до кипения, а затем отставьте в сторону и дайте остыть.

**3** Теперь приступайте к самим клецкам. В жаропрочную форму налейте сливки, добавьте масло. Нагрейте духовку до 180 °C и поместите туда форму, пока будете взбивать суфле.

**4** В небольшой миске быстро смешайте желтки, лимонную цедру и муку.

**5** В большой миске взбейте белки сначала в пену, затем, не переставая взбивать, добавьте сахар и ванильный сахар. Продолжайте взбивать до устойчивых пиков.

**6** Добавьте в белки желтковую массу и быстро взбейте миксером. Выйдет гладкая воздушная масса, которая прекрасно держит форму.

**7** Достаньте из духовки форму. Ложкой или лопаткой выложите воздушную массу в виде гор и сразу же уберите в духовку. Запекайте 10–12 минут, пока клецки не увеличатся в объеме и не приобретут красивую золотистую окраску.

**8** Достаньте готовые клецки, посыпьте сахарной пудрой и подавайте на стол.

По материалам [www.vinegrette.ru](http://www.vinegrette.ru)

**Салон для собак «Валерия»**  
Мы преобразим вашего питомца, сделав его красивым и счастливым

- купание / сушка
- стрижка
- вычесывание
- тримминг
- средства по уходу по типу шерсти
- оформление когтей
- обработка ушей

1200 Вена, Salzachstraße 11  
Тел.: 0676/731 00 81

ДЛЯ ТЕХ, КТО ВЫБИРАЕТ ЛУЧШИХ

HAARCHITEKTUR  
Elena Markisa

- 4 номинации Hairdressing Award 2010
- Hairstyling • Make-up

вечерние и свадебные прически • ОРМ-маникюр  
HaArchitektur продукты с растительными добавками

9 р-н Вены, Seegasse 2 (вход Porzellangasse)  
Тел.: +43 (0)1 205 200, [www.haararchitektur.com](http://www.haararchitektur.com)

Починка и реставрация ювелирных изделий и часов

Покупка ЗОЛОТЫХ и серебряных изделий

Единственный русскоговорящий мастер Ювелирного дела в Вене со стажем более 35-ти лет

[www.a-m-gold.at](http://www.a-m-gold.at)  
+43 1 5267 928  
+43 676 844 341 202  
Westbahnstrasse 26  
1070 Wien

**VIENNA TOURS**  
Ваш русскоязычный гид в Австрии

- Экскурсии по Вене, Австрии и странам ЕС
- Трансферы по Австрии и в страны ЕС
- Консультация по вопросам недвижимости: покупка и аренда домов, квартир
- Доставка и перегон автомобилей по Европе

Тел.: +43 676 844 34 22 00