

Пантеспани - лимонный бисквит по-гречески



- 🕒 **Время:**
- 👉 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** в духовке
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** десерт

Ингредиенты

Для сиропа

- 1 стакан воды (примерно 200 мл)
- 1 стакан сахарного песка (примерно 180 грамм)
- 1 палочка корицы
- 1/2 чайной ложки цельной гвоздики
- 30 мл Узо

Для бисквита

- 6 яиц
- 2 стакана сахарного песка (примерно 360 грамм)
- 1 чайная ложка соли
- 2 стакана муки (примерно 260 грамм)
- 1 столовая ложка разрыхлителя
- 60 мл Узо
- 1 чайная ложка молотой корицы
- 1/2 чайной ложки молотой гвоздики

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Первым делом беремся за приготовление сиропа. Возьмите сковороду или кастрюлю средних размеров, добавьте в нее все предназначенные для сиропа ингредиенты и, не закрывая крышки, поставьте кастрюлю на средний огонь. Доведите смесь до кипения, после чего снимите кастрюлю с огня и оставьте сироп дожидаться своей очереди

Приступаем к пирогу. Перед тем, как заняться тестом, позаботьтесь о разогреве духовки до 175° С, а заодно и обработайте форму кулинарным спреем.

Пока духовка разогревается, разделяем желтки и белки яиц, желтки откладываем в сторону, а к белкам добавляем пол чашки сахарного песка и половину имеющейся соли, и взбиваем получившуюся смесь миксером до состояния твердых пиков (для достижения нужного эффекта начинайте взбивать на низкой скорости, постепенно ее увеличивая).

Берем другую посуду, добавляем в нее желтки и оставшийся сахар и взбиваем до состояния однородной массы. Затем, понемногу добавляем к смеси муку, разрыхлитель, оставшуюся соль и лимонную цедру и хорошенько перемешиваем.

После того, как тесто будет готово, аккуратно добавляем к нему смесь из взбитых яичных белков, далее переливаем его в форму, водружаем в центр теста зубочистку и помещаем в духовку. Выпекать следует до тех пор, пока тесто не вытеснит зубочистку (на это уйдет примерно 55-60 минут).

После того как бисквит готов, вынимаем его из духовки и даем «подышать воздухом» в течение 5 минут. Затем разрезаем на квадратики, поливаем изначально приготовленным сиропом и даем ему впитаться в бисквит в течение получаса.

На этом все. Подаем к столу и наслаждаемся лимонным бисквитом в греческом стиле.

Пошаговые инструкции приготовления бисквита можно посмотреть также на видео ниже.