Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Гоголь-моголь

12 декабря 2014 17:47 · https://open-cook.ru/recipes/gogol-mogol



Илья Николаевич давно собирался вспомнить детство и приготовить свой любимый десерт - гоголь-моголь. Но так как качество яиц, продаваемых в магазине оставляет желать лучшего, то мы долго откладывали. А уж когда в гости приехал Папочка и привез свежих, домашних, деревенских яиц, то грех было не приготовить :)

Рецептов гоголь-моголя очень много, но наш крайне простой, именно такой, какой делали для маленького Ильи Николаевича. Можно поэкспериментировать и добавить различные специи, молоко или алкоголь.

На моем любимом радио "Звезда" есть интересная передача про историю создания гоголь-моголя, советую послушать!

На 2 порции:

- 2 свежих яйца
- 50 гр сахарной пудры
- щепотка соли (соль всегда усиливает вкус и здесь она только во благо)

Еще нужен миксер или венчик и глубокая миска, ну или шейкер, как у нас :)



Яйца разбить в глубокую миску.



Взбить в пышную массу и положить сахарную пудру и соль.



Еще взбивать минут 5, чтобы получилась пышная, однородная и густая масса.



Разлить по бокалам или креманкам. Можно добавить для вкуса дольки мандаринов, другие фрукты или ягоды.



Гоголь-моголь получается очень густым, поэтому мы его ложками ели, а не пили :)



Приятного аппетита!



Комментарии: 2

Марина # 06:47 1.02.2016

Волшебный вкус!впервые сделала и понравилось.Спасибо!всем советую

МВМ # 18:08 18.02.2017

Настоящий Рецепт гоголь-моголя.

Предисловие: большой кусок мяса не возможно Сварить за 15 минут, так и белок не возможно взбить за 15 мин, уповая на скорость, скорость здесь не факт, время взбивания – факт, что и делали наши бабушки ложками.

Надо взять 3 белка крупных яиц, (если демократические яйца, то 4), 1 стакан сахарного песка, чистой кофемолкой его разбить в пудру, это поможет взбивать гоголь-моголь на первом этапе. В гоголь-моголь не обязательно добавлять лимон.
1. Желток это жир, при его попадании в белок, последний не взобьется.
Если вы взбиваете яйца с желтком, это не гоголь-моголь, а взбитые яйца, которые никогда не будут пышными.
2. Для того чтобы гоголь-моголь не "оседал" после выпечки, белок перед взбиванием необходимо охладить в морозилке в течении 10-15 мин.
Даже если Вы взяли предварительно охлажденные яйца, эту операцию все равно необходимо произвести. В начале 70х годов я экспериментировал, если в гоголь-моголь попадал предварительно охлажденный белок, то при выпекании из него Воздушного Безе, последнее в духовке поднималось еще в три раза и после снятия с горячего противня не опадало, было действительно Воздушным Безе. Если белок не охлаждался, все шло по порядку, а вот при остывании получался клякиш. Некоторые пишут, что надо в духовке безе засушить, но это будет не безе, а сладкий сухарь.
3. Гоголь-моголь необходимо взбивать не менее 25 мин. На 22, 23 минуте Вы увидите, что Ваш гоголь-моголь на глазах начнет расти и густеть в несколько раз (до 4-6 раз в объеме).

Этот секрет описан в старых книгах по выпечке пирожных и тортов, проверено на 100 %. Но сегодняшние «Хваленые» кухонные комбайны не умеют работать более 15 мин. Т. К. в них укоротили провода в обмоточных секциях, ввиду чего резко подняли ток, вроде стал мощнее, а долго работать не может – перегревается, уловка современной торговли, а по факту мошенничество. Вот старые СССРовские комбайны с двигателем мощностью всего 300 Вт могли работать и более 30 минут. Такими (их у меня два: Мрия и Мрия2, но пластмассовые чаши введу их старости поломались, ломаться начали после 7-8 лет эксплуатации, сегодня работает только то, что было из металла и стекла, мясорубка, блендер, кофемолка, даже соковыжималка Мриевская 77 г. выпуска) я и взбивал натуральный гоголь-моголь, еще в конце 70х, начале 80х гг.
Эти секреты "Новые" повара с умыслом утаивают, ссылаясь на какие-то необходимые добавки, типа мыльной травы. Надо белок из свежих яиц и сахарный песок, ВСЕ.

За одну две минуты до готовности, можно добавить несколько капель СССРовской барбарисовой эссенции, тогда гоголь-моголь получится на вкус, очень легким.

Еще один секрет. В молодости, когда я делал сливочные кремы к выпекаемым моей женой

тортам, я обычно задавал ей вопрос, сколько будет тортов,
если один, я в крем добавлял ванилин, получался "тяжелый" на вкус торт, один кусочек съешь и больше не надо,
а если два, я в крем добавлял барбарисовой эссенции, сколько бы торта не было на столе его съедали в лет.

МВМ
Декабрь 2016 г.