

Имам честа и удоволствието да ми гостува мъж, който впечатлява с кулинарните си умения и блогът му изобилства от вкусни предложения. Това не е всичко, рецептите, които приготвя и представя са уникални - те са на Апиций и книгата му De Re Coquinaria. Марк Гавий Апиций е изтъкнат древноримски гурме гуляйджия, живял през I век, а неговата книга De Re Coquinaria е една от най-старите запазени готварски книги в историята на човечеството.

На гости ми е [Драгомир Иванов](#) с неговата римска експериментална кухня.



### Продукти за 6 порции:

3 листа бял желатин

1 консерва (400 мл) неподсладено кокосово мляко

50 гр бял шоколад

1 шушулка ванилия  
50 гр кокосови стърготини  
3 жълтъка  
70 гр кафява захар  
2 с.л. кокосов ликьор  
200 мл течна сметана  
6 шайби свеж ананас  
1 щипка кайен пипер  
1 пръчка канела  
1 с.л. краве масло  
6 с.л. препечени кокосови люспи или бадемови ядки

### **Начин на приготвяне:**

ОК, който си мисли, че ей сега просто така ще си хапне ще трябва много бързо да го разочаровам. Направата на това мъничко удоволствие продължава почти два дена или както е казал отдавна народа "трай бабо за кремче" или беше нещо такова.

#### *И така ден първи:*

Накисваме желатина в половината от кокосовото мляко.

Разрязваме надълго ванилената шушулка, изстързваме добре с остър нож онова скъпоценното вътре и го разбъркваме с другата млечна половинка. Прибавяме кокосовите стърготини, както и на дребно начуканият бял шоколад, загриваме на огъня за да се стопи и оставяме около 15 минутки да поеме.

През това време не се чешем съсредоточено някъде по врата, а разбиваме жълтъците на гореща водна баня заедно с ликьорчето и 50 гр от захарта докато не станат на пухкава пяна.

Прибавяме първо топлата половинка кокосово мляко с шоколада, след което разбъркваме и онази другата с желатина.

Сега запретваме най-после ръкави и бием кремчето до тогава, докато или не ни каже "стига", или почти доброволно не стане на една светла и много пухкава маса. Като награда го преместваме в ледено студена баня и продължаваме да бъркаме докато не се охладят съвсем духовете. Накрая прибавяме внимателно и размесваме леко някъде по-горе между редовете разбитата на сняг сметана.

Разпределяме всичко в 5-6 формички или чашки, покриваме с фолио, оставяме да ренощува на хладно, а ние заспиваме прави, убити от работа.

