

Серебряный волк ушёл обратно в лес вместе с Мистером Мором, когда был удовлетворён тем, что его почесали. Вскоре после их ухода Эдгар и остальные волки тоже вернулись домой, так что мы с Люсьеном пошли обратно в Королевскую виллу.

Когда я открыла входную дверь и вошла, то обнаружила, что меня ждёт горничная-зверолюдка.

— Леди Летисия, у меня сообщение с кухни.

Черноволосая горничная - Крона - вежливо поклонилась.

На её макушке, по обе стороны от головного убора, торчали два пушистых треугольных уха. Глаза у неё были золотистые, как у кошки, с длинными и узкими зрачками. Это была симпатичная чёрная кошка - горничная с так называемым кошачьим взглядом хорошенькой девушки.

— С кухни? Значит ли это...

— Они сказали, что вы можете пользоваться кухней каждый день с этого времени, пока не придёт время готовить ужин.

Хорошо!

Я мысленно обрадовалась, когда поднялась вверх в свою комнату, чтобы переодеться. Когда я зашла в неё, там уже лежал сарафан, в который я должна была переодеться. Переодеваясь, я поблагодарила деловитую горничную.

Крона подошла ко мне и спросила:

— Леди Летисия, хотите, я сделаю вам причёску?

— Да, сегодня я тоже рассчитываю на тебя.

Тонкие пальцы Кроны двинулись к моему затылку. Лёгким, щекочущим прикосновением она быстро заплела мои волосы и собрала их в один узел.

— Не важно, сколько раз я это вижу, твои навыки впечатляют.

— ...С волосами Леди Летисии приятно иметь дело.

Лицо Кроны ничего не выражало в ответ на комплимент, но кончик её хвоста слегка покачивался из стороны в сторону.



Люсьен поставил посуду рядом с яйцами, сахаром и другими ингредиентами. Металлическая посуда была той самой, которую я кропотливо готовила, используя "Сейрен" для сегодняшней выпечки.

Когда все инструменты и ингредиенты были на месте, пришло время начинать готовить – как вдруг на кухню вошла старшая горничная.

— Крона! Иди сюда! Нам не хватает рук. Леди Летисия, мне очень жаль, но мне придётся одолжить у вас Крону.

— Не-е-е-ет~

Крона с сожалением вздохнула, когда старшая горничная потащила её прочь. Мне было немного жаль её, но у неё было много работы, ничего не поделаешь. Я принесу ей немного сладостей чуть позже, но пока мне нужно сосредоточиться на приготовлении пищи.

Первым делом нужно было отделить яичные белки от желтков. Затем я использовала магию, чтобы создать лёд и положить его в коробку с миской яичных белков, чтобы они оставались прохладными.

Хотя это можно было приготовить и без охлаждения, понижение температуры заранее облегчило бы формирование безе.

Это было моё первое блюдо с тех пор, как я приехала в эту страну. Я решила отметить это событие Шифоновым бисквитом.

Хотя эта страна была другой, еда здесь всё ещё была покрыта специями, и мой язык устал от этого. Поэтому я решила очистить своё небо Шифоновым бисквитом, потому что он был лёгким и подчёркивал вкус ингредиентов.

Пока яичные белки остывали, я решила смешать яичные желтки и сахар, чтобы сделать Шифоновое тесто. Взбивая их, я по чуть-чуть добавляла туда растительное масло.

Похоже, масло было сделано из семян растения под названием Гуина. На вкус и вид оно напоминало масло для салатов, поэтому я использовала его в качестве заменителя.

Некоторые из ингредиентов этого мира были такими же, как и на Земле, в то время как некоторые из них я никогда не видела раньше, а другие были и похожи и не похожи на многое.

Хотя я и смогла найти некоторые знакомые ингредиенты, такие как капуста и лук, баклажанов, очевидно, здесь не существовало. Однако был овощ, который можно было назвать псевдо-баклажаном. У него была овальная форма и красная кожа.

Съедобные овощи, жёлтые внутри и на вкус как баклажаны, казались хорошей заменой тому, что я знала на Земле.

Я решила начать с самых доступных, а когда привыкну к ним, то изучу больше ингредиентов. Я решила начать с чего-то знакомого, что можно было бы приготовить из нескольких ингредиентов. У меня были некоторые опасения по поводу Шифонового бисквита, но я надеялась добиться успеха с помощью магии и изобретательности.

Я взбивала, добавляя всё больше и больше ингредиентов. Раньше я пользовалась ручным миксером на Земле, но теперь у меня всё было ручным.

Ора! Мои мускулы! Смешанные ингредиенты! Результаты моих мышечных тренировок наконец-то дали результаты!

Молча молясь и напрягаясь, я взбивала то медленно, то быстро. Я не сводила глаз с внутренней стороны чаши, целеустремленно двигая венчиком. Наконец, я разгладила безе деревянной ложкой, пока не осталось неровностей, а затем вылила тесто в мою шифоновую форму для бисквита.

Шифоновые бисквиты нужно было перевернуть вверх дном и дать остыть после выпечки, чтобы они как следует отдохнули. Поэтому я использовала форму, которую я сделала с помощью магии, которая была сформирована таким образом, что винная бутылка могла быть вставлена в её центр и закреплена вверх дном.

Сначала я поместила форму в разогретую духовку и сняла её, когда бисквит стал золотисто-коричневым.

Затем я на некоторое время перевернула его вверх дном.

Когда я убедилась, что он больше не горячий, я использовала металлический шампур и мастихин, чтобы вынуть его из формы.

— Пушистый~

Отличная текстура. Он не был липким или сдутым, и когда я надавила на него, он сохранил мягкую эластичность. Часть не очень хорошо вышла из формы, но это было по-своему очаровательно.

Несмотря на то, что он был первым в своём роде из другого мира, он оказался довольно вкусным.