



Dolce Austriaco: Kaiserschmarren

Cos'è il Kaiserschmarren?

E' un dolce tipico austriaco rustico e semplice da preparare ma assolutamente gustoso. E' una sorta di frittata dolce strapazzata; ricorda anche un pò le crepes francesi poiché viene servito con zucchero a velo e marmellata.

Kaiserschmarren significa letteralmente frittata dolce dell'imperatore infatti, secondo la leggenda, questo dolce fu inventato da un cuoco al servizio dell'imperatore Francesco Giuseppe che in realtà gli commissionò la preparazione di una crepe che però uscì dai fornelli "sbagliata", troppo cotta e spezzettata.

Visto l'inconveniente il cuoco decise di servirla all'imperatore così com'era coprendo le bruciature con zucchero a velo e marmellata. Ovviamente egli ne rimase estasiato!



Procedimento:

Mettere in ammollo l'uvetta nel rum per circa 10 minuti. Dividere il tuorlo dall'albume.

I tuorli metterli in una ciotola insieme al latte e mescolare. Aggiungere poi un pizzico di sale, metà zucchero e la farina. Mescolare energicamente creando un composto liscio e omogeneo stando attenti a non formare grumi. I bianchi d'uovo vanno montati a neve con lo zucchero restante.

Una volta montati aggiungerli al composto di uova, latte, zucchero e farina mescolando con un movimento dall'alto verso il basso, facendo attenzione a non smontare gli albumi. Il composto dovrà risultare molto gonfio e spumeggiante e ben amalgamato. In una padella scaldare e far sciogliere il burro.

Porre tutto l'impasto nella padella, cospargere l'impasto con l'uvetta in maniera uniforme e cuocere a fuoco medio per 5 minuti. Appena si formerà una leggera crosticina nella parte inferiore infornare la padella a forno ventilato caldo 180° per 5 minuti.

Togliere la padella dal forno facendo attenzione a non scottarsi e porla di nuovo sul fuoco facendola girare per arrostitire la parte superiore. E' probabile che dobbiate dividerla in quattro spicchi per poterla girare in maniera più facile. Dopo pochi minuti tagliare il vostro Kaiserschmarren con le spatole formando tante croci fino ad ottenere il taglio che più vi aggrada.

Servire il piatto caldo cosperso di zucchero a velo con marmellata di mirtilli rossi, prugne o fragole. Si può cospargere anche con mandorle e pinoli tostati.

Buon appetito!

Ricetta di TinoKarner

[Read More](#)
