



FRIDAY
FILE

Vi diciamo quel che mangiamo

Ricetta proposta da
Cristiana

Kaiserschmarren

Nazione: AUSTRIA - Tempo di preparazione: 20 minuti



By Credits to Ungry young man / Flickr - Own work, CC BY 2.0
<https://www.flickr.com/photos/markusunger/32228848174>

Ingredienti (per 3-4 persone)

Latte – 20 cl

Farina 00 – 150g

Zucchero – 50g

Uvetta – 40g

Uova – 4

Burro, Rum e Zucchero a velo.

Sale q.b.

Preparazione

Come prima cosa mettete in ammollo l'uvetta nel rum e lasciate che si insaporisca per almeno 15-20 minuti. Dividete i tuorli e gli albumi. Incorporate la farina con il latte, il sale, lo zucchero e i tuorli fino a ottenere una pastella omogenea. A parte, montate gli albumi a neve, quindi incorporateli alla pastella; mescolate delicatamente, con movimenti circolari dal basso verso l'alto, facendo attenzione a non smontarli. Dovreste aver ottenuto un composto omogeneo e spumoso.

A questo punto scolate l'uvetta e aggiungetela al composto. Non vi resta che sciogliere una noce di burro in una padella e versarvi qualche mestolo di impasto fino a ottenere un'omelette di circa 1 cm di spessore. Lasciate cuocere a fiamma media per circa 10 minuti fino a che non risulterà ben dorata su entrambi i lati. A quel punto spezzatela grossolanamente con una paletta di legno e fate caramellare aggiungendo un cubetto di burro e un po' di zucchero a velo.

Potete servire il Kaiserschmarren spolverato di zucchero a velo e accompagnato da confettura di mirtilli rossi o mousse di mele, a seconda della vostra golosità!