

Kransekake – dolce tipico norvegese di mandorla

Il kransekake è un dolce tipico norvegese che non manca mai nella tavola dei norvegesi durante un'importante festa o celebrazione.

Si usa infatti prepararlo per i matrimoni, le cresime, il 17 maggio (giorno della liberazione) e soprattutto a Natale perché con la sua forma a torre di anelli sta benissimo sulle tavole imbandite; ad alcuni piace prepararli in anticipo perché dicono che mettendolo nel congelatore diventi ancora più buono perché acquista una consistenza un po' gommosa.

Questo dolce è buonissimo da gustare dopo pasto con il caffè; i norvegesi amano inzupparlo nel caffè all'americana e il sapore di mandorla intenso fuso con il caffè è veramente idilliaco.

La preparazione è molto semplice ma richiede precisione per fare gli anelli in modo simmetrico; naturalmente i norvegesi hanno inventato le formine per cuocerlo e prepararlo anche perché spesso per i grandi ricevimenti si creano dei Kransekake di circa 36 anelli, una vera meraviglia di bontà, ma in questa ricetta vengono svelati tutti i segreti per prepararlo velocemente senza bisogno di formine e con il metodo antico !

Kransekake – dolce tipico norvegese di mandorla



(immagine tratta www.giallozafferano.it)

Ingredienti per il kransekake:

- 500 g di mandorle tritate finemente
- 500 g di zucchero a velo + quello per lavorarlo sulla spianatoia
- 1 dl di albume (sono circa 3 – 4 uova)

Ingredienti per la decorazione di glassa di zucchero:

- 100 g di zucchero a velo
- 1 albume d'uovo
- 3 gocce di limone

Preparazione del kransekake:

- Per prima cosa accendete il forno a 210 gradi

- Potete prepararlo con le mandorle spellate, con le mandorle con la pelle oppure fare un mix con e senza pelle, la differenza sarà nel colore del kransekake.
- in una ciotola versate le mandorle macinate, lo zucchero a velo e aggiungete gli albumi leggermente sbattuti, iniziate ad impastare fino ad ottenere un composto compatto.
- Infarinate con lo zucchero a velo una spianatoia e iniziate a lavorare l'impasto, fate la forma di una grande salsiccia e tagliatela a fette; per creare il kransekake bisogna fare 18 anelli, per avere il kransekake stabile, bisogna fare 3 anelli della stessa misura x 6 livelli, quindi fate un anello e usatelo come misura: i primi 3 anelli fateli di 16 cm di diametro con uno spessore di 1,5 cm circa, gli altri 3 fateli di 15 cm x 1,5, gli altri 3 di 14 cm x 1,5 circa e così via fino ad arrivare a 18 anelli.
- Adagiateli delicatamente in una leccarda da forno ricoperta da carta forno e infornateli a 210 gradi per 10 – 12 minuti, vi sembreranno molli quando li tirerete fuori dal forno: è normale ma non toccateli, lasciateli raffreddare completamente prima di spostarli.

Preparazione della glassa di zucchero a velo:

- Mettete in una ciotola lo zucchero a velo e aggiungete l'albume leggermente sbattuto e le gocce del limone; iniziate a sbattere il tutto fino ad ottenere una glassa bianca e lucida, mettetela in una sacca a poche con un beccuccio piccolo.
- Quando avrete tutti gli anelli pronti e freddi e la glassa pronta per l'uso, siamo pronti per assemblarlo e decorarlo. Per creare la torre dovrete mettere quattro gocce di glassa per ogni anello per attaccarli uno dopo l'altro (userete 3 anelli della stessa misura x piano). Appena avrete finito d'incollare gli anelli procedete con la decorazione del kransekake come più preferite.