

Runebergin tortut



(tratta da <http://lacucinadianisja.blogspot.it/>)

Si tratta un dolce tradizionale finlandese che prende il nome dal poeta Johan Ludvig Runeberg, autore del testo dell'inno nazionale finlandese, Maamme.

La tradizione popolare vuole che nel giorno del suo compleanno (5 febbraio) Runeberg avesse chiesto alla moglie Fredrika di preparargli un dolce. Purtroppo non c'era un granché in dispensa così la moglie, volendolo comunque accontentare, decise di realizzare il dolce usando gli ingredienti che aveva in casa: farina, pangrattato, briciole di qualche biscotto, mandorle, zucchero, uova e un po' di marmellata, ispirandosi ad una torta che all'epoca si preparava in una panetteria di Poorvo, il paese in cui vivevano.

Al poeta questo dolcetto sarebbe piaciuto talmente che da allora volle consumarlo ogni giorno a colazione.

Quali siano sue le origini, comunque, la ricetta del Runebergintorttu fu pubblicata per la prima volta nel 1850 proprio in un libro dalla signora Runeberg che, insieme a consigli pratici per la gestione della casa, raccoglieva anche le sue ricette.

Nel tempo questi pasticcini sono diventati il piatto tipico di Poorvo, dove sono consumati tradizionalmente da gennaio fino al giorno in cui si festeggia il compleanno di Runeberg, il 5 febbraio appunto, e, comunque, si trovano durante tutto l'anno anche sotto forma di souvenir che richiamano la forma delle tortine.

Ingredienti:

100 g di burro
1 dl (105 g, circa) di zucchero di canna
1 uovo
50 g di mandorle tritate finemente
1 dl e ½ (182 g, circa) complessivo di pangrattato addizionato da 4 pandizenzero trituriati finemente
1 dl e ½ (116g. Circa) di farina bianca
1 cucchiaino di lievito in polvere
1 cucchiaino di cardamomo tritato
1 dl di panna da montare
marmellata di fragole
zucchero a velo q.b.
succo di limone q. b.
1 albume
rum per bagnare (se piace)

Procedimento:

Mescolare gli ingredienti secchi. A parte, nello sbattitore, montare a crema il burro ammorbidito e lo zucchero. Sempre continuando a montare unire l'uovo e gli ingredienti secchi e, infine, la panna eventualmente aggiungendone ancora fino ad ottenere un impasto denso ma morbido. Trasferire l'impasto nei pirottini di carta avendo cura di riempirli quasi fino all'orlo (i runebergintorttu sono belli alti) i

posizionarli nello stampo per muffins. Preriscaldare il forno statico a 200° e cuocere per circa 20 minuti. Sfornare le tortine e lasciarle raffreddare.

Intanto preparare una glassa molto densa con zucchero a velo succo di limone e albume.

Sistemare in cima ad ogni tortina, un po' di marmellata, eventualmente formando un piccolo incavo, formare intorno alla marmellata un anello di glassa.