

# Bløtkake

Questo è un dolce che i norvegesi amano preparare nelle occasioni speciali, ma soprattutto il 17 maggio, giorno in cui la Norvegia si ferma per il nasjonaldag. Syttende Mai, come si dice in Norvegese, è un giorno molto importante perché si festeggia la Costituzione, stilata nel lontano 1814 per volere del principe Christian Frederikk quando la Norvegia divenne indipendente dalla Danimarca.

Per un giorno niente vestiti da lavoro e si indossa il bunad, l'antichissimo costume nazionale norvegese che, nelle sue varianti regionali, fa predominare il rosso sul nero, sul blu o sul bianco. E, soprattutto, niente scuola per i bambini, i veri protagonisti delle celebrazioni del 17 maggio. Ogni comunità ha il suo barnetog, il corteo di bambini che, accompagnati dall'immancabile banda, Ogni comunità ha il suo barnetog, il corteo di bambini che, accompagnati dall'immancabile banda, marcia (si fa per dire) sotto gli sguardi del resto della comunità che sorride e applaude i propri minuscoli eroi.

Ma veniamo alla ricetta.

## **Ingredienti per l'impasto (circa 16 fette):**

4 uova, 100 gr di zucchero, 100 gr, di farina, 1 cucchiaino di lievito in polvere. Procuratevi una teglia da forno del diametro di 22 cm.

## **Ingredienti per il ripieno:**

2 dl di marmellata di mirtilli, 400 gr di pesche sciroppate tagliate a fette, ½ litro di crema alla vaniglia, 3 dl di panna montata, 1 cucchiaino di zucchero. Frutti di bosco per la guarnizione.

## **Procedimento:**

Montare lo zucchero con le uova. Setacciare la farina e il lievito in polvere e aggiungere delicatamente alle uova montate con lo zucchero, mescolando ed evitando i grumi. Lavorare l'impasto fino a che raggiunga una media consistenza e riversatelo nella teglia imburdata. Infornare il dolce. Giunto a doratura, lasciar raffreddare. Successivamente, tagliate con attenzione il pan di spagna in tre "strati" in senso orizzontale. Inzuppate senza esagerare ogni strato con del succo di pesca (lo sciroppo che esce dalla lattina che userete). Ricoprite il primo e secondo strato con la marmellata di mirtilli, le pesche a fette e la crema pasticcera. Ponete in cima l'ultimo strato a chiusura e "rivestite" tutto il dolce, inclusi i lati con la panna montata. Guarnire con i frutti di bosco a vostro gusto.

Un perfetto Norvegese sceglierà l'immagine a destra che rappresenta la bandiera.



(immagine tratta da melk.no)



(immagine tratta da klikk.no)