

DOLCI E DESSERT

Delizia dell'imperatore

Origine: Austria

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Farina di grano tenero	100 g
Burro	50 g
Tuorli d'uovo	4
Albumi d'uovo montati a neve	4
Zucchero	50 g
Zucchero vanigliato	1 bustina
Latte intero (o panna liquida fresca)	20 cl
Uvetta sultanina ammollata in poco rum	
Sale	1 pizzico
Zucchero a velo	abbondante

Preparazione

- 1 Amalgamate farina, zucchero, sale, tuorli e latte in modo da ottenere un composto omogeneo e fluido.
- 2 Unitevi infine le chiare d'uovo montate a neve fermissima. In una padella sciogliete il burro, versatevi il composto, e fate cuocere a fiamma moderata.
- 3 Distribuite l'uva passa ben sgocciolata e continuate a far cuocere. Con l'aiuto di due forchette spezzettate la frittata, cercando di ottenere dei pezzi irregolari e di media grandezza. Servite subito, cospargendo di abbondante zucchero a velo.
- 4 Si tratta di un dolce di cui l'imperatore Francesco Giuseppe era ghiottissimo. Si può servire da sola, ma di solito viene accompagnata da una composta di prugne o di mirtilli rossi.
- 5 In Austria viene servita non solo come dessert ma anche come piatto unico, in particolare a cena.