

## 560. PRESNITZ

Eccovi un altro dolce di tedescheria e come buono! Ne vidi uno che era fattura della prima pasticceria di Trieste, lo assaggiai e mi piacque. Chiestane la ricetta la misi alla prova e riuscì perfettamente; quindi, mentre ve lo descrivo, mi dichiaro gratissimo alla gentilezza di chi mi fece questo favore.

Uva sultanina, grammi 160.  
Zucchero, grammi 130.  
Noci sgusciate, grammi 130.  
Focaccia rafferma, grammi 110.  
Mandorle dolci sbucciate, grammi 60.  
Pinoli, grammi 60.  
Cedro candito, grammi 35.  
Arancio candito, grammi 35.  
Spezie composte di cannella, garofani e macis, grammi 5.  
Sale, grammi 2.  
Cipro, decilitri l.  
Rhum, decilitri l.

L'uva sultanina, dopo averla nettata, mettetela in infusione nel cipro e nel rhum mescolati insieme; lasciatela così diverse ore e levatela quando comincia a gonfiare. I pinoli tagliateli in tre parti per traverso, i frutti canditi tagliateli a piccolissimi dadi, le noci e le mandorle tritatele con la lunetta alla grossezza del riso all'incirca, e la focaccia, che può essere una pasta della natura dei brioche o del panettone di Milano, grattatela o sbriciolatela. L'uva lasciatela intera e poi mescolate ogni cosa insieme, il rhum e il cipro compresi.

Questo è il ripieno; ora bisogna chiuderlo in una pasta sfoglia per la quale può servirvi la ricetta del n. 155 nella proporzione di farina gr. 160 e burro gr. 80. Tiratela stretta, lunga e della grossezza poco più di uno scudo. Distendete sulla medesima il ripieno e fatene un rocchio a guisa di salsicciotto tirando la sfoglia sugli orli per congiungerla. Dategli la circonferenza di 10 centimetri circa, schiacciatelo alquanto o lasciatelo tondo, ponetelo entro a una teglia di rame unta col burro avvolto intorno a sé stesso come farebbe la serpe; però non troppo serrato. Infine, con un pennello, spalmatelo con un composto liquido di burro sciolto e un rosso d'uovo. Invece di uno potete farne due, se vi pare, con questa stessa dose, la metà della quale io ritengo che basterebbe per sette od otto persone.