

645. TORTA TEDESCA

Eccovi un'altra torta della stessa nazione e buona anche questa, anzi eccellente.

Raccontavano i nostri nonni che quando, sullo scorcio del XVIII secolo, i Tedeschi invasero l'Italia, avevano nei loro costumi qualche cosa del brutto; e facevano inorridire a vederli preparare, ad esempio, un brodo colle candele di sego che tuffavano in una pentola d'acqua a bollire, strizzandone i lucignoli; ma quando nel 1849 sfortunatamente ci ricascarono addosso, furono trovati assai rinciviliti e il sego non era visibile che ne' grandi baffi delle milizie croate col quale li inzafardavano, facendoli spuntare di qua e di là dalle gote, lunghi un dito e ritti interiti. Però, a quanto dicono i viaggiatori, una predilezione al sego predomina ancora nella loro cucina, la quale dagl'Italiani è trovata di pessimo gusto e nauseabonda per untumi di grasso d'ogni specie e per certe minestre sbrodolone che non fanno di nulla. Al contrario tutti convengono che i dolci in Germania si sanno fare squisiti e voi stessi potrete, così alto alto, giudicare del vero, da questo che vi descrivo e dagli altri del presente trattato che portano il battesimo di quella nazione.

Zucchero, grammi 250.

Farina, grammi 125.

Mandorle dolci, grammi 125.

Burro, grammi 100.

Cremor di tartaro, grammi 15.

Bicarbonato di soda, grammi 5.

Rossi d'uovo, n. 8.

Chiare, n. 5.

Odore di vainiglia.

Le mandorle sbucciatele, asciugatele bene al sole o al fuoco e pestatele finissime in un mortaio con una delle dette chiare. Lavorate prima il burro da solo con un mestolo, rammorbidendolo un poco d'inverno a bagnomaria, aggiungete i rossi ad uno ad uno, indi lo zucchero e lavorate queste cose insieme almeno mezz'ora. Unite al composto le mandorle e rimestate ancora, poi le quattro chiare montate e la farina fatta cadere da un vagliettino, mescolando adagio. Per ultimo versate le polveri che servono per rendere il dolce più soffice e più leggero e cuocetelo al forno in una teglia, non troppo piena, unta col burro diaccio e spolverizzata di zucchero a velo e di farina.

Per isciogliere bene le mandorle nel composto non vi è altro mezzo che versare una porzione di questo sopra le medesime, macinandole col pestello.

Ora che è fatta la cappa bisogna pensare al cappuccio, che è una crosta tenera che le si distende al disopra. Occorre per la medesima:

Burro, grammi 100.

Zucchero a velo, grammi 100.

Caffè in polvere, grammi 30.

Fate bollire la detta polvere in pochissima acqua per ottenere due o tre cucchiainate soltanto di caffè chiaro, ma potentissimo. Lavorate il burro per circa mezz'ora, rammorbidito d'inverno a bagno-maria, girando il mestolo sempre per un verso; aggiungete lo zucchero e lavoratelo ancora molto, per ultimo il caffè a mezzi cucchiaini per volta arrestandovi quando sentite che il gusto del caffè è ben pronunziato. Versate il composto sopra la torta quando sarà diaccia e distendetelo pari pari con un coltello da tavola; ma per averlo bene eguale ed unito passategli sopra a poca distanza una paletta infocata.

A vostra norma, questa crosta di gusto delicatissimo, deve avere il colore del caffè latte. Al caffè, volendo, si può sostituire la cioccolata infusa, come quella descritta nella torta precedente, di pane bruno alla tedesca.