
Quetschentaart, la torta alle prugne del Lussemburgo

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Continua il nostro viaggio nei piatti tipici dell'Ue, per conoscere sotto un altro aspetto l'Unione europea. Oggi è il turno del Lussemburgo, di cui assaporeremo la quetschentaart.

Questo week end proviamo a preparata una quetschentaart, una torta alle prugne ispirata alla tradizione culinaria del Lussemburgo. **Ingredienti per la sfoglia** 250 g di farina 20 g di lievito 80 g di zucchero a velo 40 g di burro 125 ml di latte 1 cucchiaio di rum 2 tuorli d'uovo 1 uovo intero 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva 1 pizzico di sale buccia di limone 1 kg di prugne cannella in polvere q. b. granella di zucchero q. b. **Tempo di preparazione** 3 ore Intiepidire il latte, aggiungere il lievito, mezzo cucchiaino di farina ed un cucchiaino di zucchero a velo. **Una volta amalgamato il tutto, lasciare riposare** il composto in un luogo caldo, affinché crescano delle bolle d'aria e raddoppi il volume. Mescolare il resto della farina e dello zucchero, i tuorli e l'uovo intero, il rum, la buccia di limone grattugiata, il sale e il resto del latte. Tagliare il burro a cubetti ed aggiungerlo all'impasto lavorandolo accuratamente, assieme all'olio. Quindi coprire l'impasto e farlo crescere in un luogo caldo, finché raddoppi almeno di volume (per circa due ore). Un accorgimento per facilitare il procedimento è disporre e allargare l'impasto direttamente in una teglia imburrata e lasciarlo lievitare. **Lavare le prugne, asciugarle, snocciolarle e tagliarle a metà.** Ricoprire l'impasto nella teglia con le prugne e cospargere la torta di cannella in polvere e granella di zucchero. Cuocere in forno a 180° per circa 30 minuti. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*