

TILSLØRTE BONDEPIKER

(LE CONTADINE)



(immagine tratta da www.norlit.worldpress.com)

Si tratta di un cremoso dessert al cucchiaio norvegese che prevede panna montata, mele cotte con sidro e zucchero e biscotti tritati e tostati con burro e spezie...facile e goloso!

Esiste una storiella che riguarda l'origine del nome che tradotto in italiano suona come "ragazze velatamente paesane". Pare che stato inventato da Ivar Aasen, poeta e filologo norvegese, il quale, per ripicca nei confronti di una donna dalla quale era stato rifiutato, diede questo nome ad uno dei dolci della donna.

Ingredienti per 4 persone:

250 ml di panna fresca

4 mele tagliate a dadini

50 g di burro

40 ml di sidro di mele

100 g di zucchero di canna

120 g di biscotti sbriciolati

1 cucchiaino di cardamomo in polvere

1 cucchiaino di cannella in polvere

Procedimento:

In un pentolino cuocete le mele con il sidro e 50 g di zucchero, fate andare a fiamma dolce fino a che le mele si saranno ammorbidite e scurite. Lasciate raffreddare.

In un'altra pentola mettete il burro, lo zucchero e le spezie e fate tostare i biscotti sbriciolati fino a che non saranno diventati croccanti.

Montate la panna e preparare i vostri bicchieri, con un sac-à-poche fate il primo strato di panna, poi mettete un po' di mele, poi ancora panna e terminate con i biscotti.

Variante:

Potete mettere i biscotti dopo le mele e terminare con la panna che cospargerete di mandorle tritate