

# SCANDIKITCHEN DOLCI HYGGE

Le ricette scandinave per torte e dolci  
da condividere in stile "fika & hygge"

BRONTÈ AURELL



LUXURY BOOKS

fotografie  
Peter Cassidy



## SOMMARIO

Introduzione **7**

La dispensa di ScandiKitchen **8**

Ricette di base **12**

Biscotti & cookies **16**

*Comprende: Sette tipi di biscotti*

Dolci, al forno o senza **40**

*Comprende: Sentirsi hygge*

Pausa dolce quotidiana **60**

*Comprende: Istruzioni per l'uso*

Pasticcini golosi **92**

*Comprende: Fancy fika*

Torte per le feste **116**

*Comprende: Festività invernali*

Pani & pastelle **140**

*Comprende: Per amore dei dolci da forno*

Indice **174**

Ringraziamenti **176**



## BISCOTTI & COOKIES

In Scandinavia qualsiasi cosa piccola e cotta al forno che si presenta come un biscotto o cookie si chiama tortina (*småkage* in danese), e mi sembra che in effetti lo sia. Una tortina perfetta da mangiare in due bocconi con una tazza di tè o caffè. In tutta la Scandinavia si trovano centinaia di ricette per tipi diversi di *småkage*: troppe da includere qui. Ne abbiamo scelte alcune tra le preferite nel nostro caffè da condividere con te.



## Sette tipi di biscotti

Nel 1945, mentre l'Europa usciva dalla guerra, in Svezia fu pubblicato un libro intitolato *Sju Sorters Kakor*. Il titolo significa "sette tipi di biscotti" ed è un riferimento alle varietà di biscotti che ci si aspettava la padrona di casa offrisse ai suoi ospiti. E non includeva nemmeno panini, torte o pani, che erano in più!

*Sju Sorters Kakor* era un ricettario messo insieme con i suggerimenti provenienti da famiglie da ogni parte della Svezia, e inizialmente erano state raccolte più di 8.000 preparazioni. Alla fine conteneva circa 300 ricette tradizionali e divenne presto un bestseller. Oggi è alla ottantaquattresima edizione e in ogni casa in Svezia ce ne sono almeno due copie. Questa media aumenta ogni anno, perché nessuno oserebbe buttare le vecchie copie tramandate di generazione in generazione (ne ho cinque ereditate da diverse prozie; se ne vuoi una, fammelo sapere).

Oggi pochissime casalinghe stanno alzate fino a tardi per preparare sette tipi di biscotti solo perché i vicini verranno per un *fika*, ma il concetto risale a fine Ottocento quando, dopo un periodo di proibizionismo, fu di nuovo consentito bere caffè, e incontrarsi per questo momento divenne una specie di grande occasione. Le famiglie che potevano offrire la migliore varietà di dolci da forno insieme al caffè erano considerate superiori, e presto si diffuse la moda degli elaborati *kafferep* (*coffee parties* per signore). Benché sette tipi fosse l'offerta minima, se qualcuno ne preparava di

più lo si poteva considerare un atto di vanagloria. Questo concetto di avere il giusto (né troppo né troppo poco) si chiama *lagom* e si può applicare a quasi ogni altro aspetto della vita in Svezia.

Verso la fine del XIX secolo, la seconda guerra dello Schleswig (1864) portò la regione danese del Sønderborg sotto il controllo tedesco. In questo periodo fu proibito incontrarsi e consumare alcolici nelle taverne, ma ci si poteva ritrovare nei centri sociali di quartiere. Le signore portavano torte elaborate e i famosi *kaffebord* (tavoli delle torte) si ingrandirono e migliorarono sempre più. Durante la Seconda guerra mondiale tornò in voga la tradizione delle torte elaborate, poiché gli unici raduni pubblici consentiti durante l'occupazione erano quelli per torte e caffè. Con la scusa di una fetta di torta, si potevano discutere le questioni legate alla resistenza.

Su un *Sønderjysk kaffebord* (tavolo da caffè dello Jutland meridionale) tradizionale ci sono sette tipi di biscotti e sette di torte morbide. L'approccio a questa offerta segue regole rigide: per prima cosa, si inizia con un buon *bundlag* (strato di base) di panini con abbondante burro. Poi si passa dalle torte morbide a quelle dure: dalle torte con la crema a quelle più secche per finire con i biscotti. Tradizionalmente, ci si

aspettava che gli ospiti prendessero una fetta di tutto e tenessero i vari dolci di fronte a sé in più piatti. Rifiutare qualcosa sarebbe stato considerato un'offesa alla cuoca.

I lunghi ed elaborati incontri al tavolo da caffè in Danimarca non erano riservati solo alle discussioni sulla guerra. Si tenevano anche riunioni locali per discutere importanti questioni riguardanti il villaggio. Personalmente, non riesco a pensare a un modo migliore per appianare le divergenze d'opinione (piccole o grandi) che davanti a caffè e torte in abbondanza: solo con poche persone non si può ragionare dopo una vagonata di panna montata.

Il *Sønderjysk kaffebord* è una magnifica parte della storia gastronomica danese. Negli anni Sessanta del secolo scorso era quasi scomparso, ma oggi è stato riportato in vita. Si trovano *Sønderjysk kaffebord* negli hotel e nei caffè alla moda in tutta la regione, così come nelle feste più grandi. Se sei in zona, vale la pena cercarne uno. Ricorda solo di non fare colazione prima!

## DOLCETTI AI LAMPONI

Sono tra i dolci da forno più emblematici del tavolo del *fika* svedese. Gli *Hallongrottor* si trovano nel ricettario di tutte le nonne e sono uno dei primi dolci che impariamo a preparare. I bambini li adorano, e perché non dovrebbero? Un biscotto friabile alla vaniglia con marmellata di frutta è sempre un successo.

250 g di burro a dadini  
1 cucchiaino di scorza di lime grattugiata  
200 g di farina  
80 g di maizena  
2 cucchiaini di zucchero vanigliato  
O estratto naturale di vaniglia O i semi di 1 bacca di vaniglia  
75 g di zucchero a velo  
1 cucchiaino di lievito in polvere  
un pizzico di sale

150 g di marmellata di lamponi a elevato contenuto di frutta (o altro gusto a scelta)  
mandorle a lamelle e altro zucchero a velo, per completare

*una teglia per muffin, rivestita con i pirottini di carta, o una teglia per minimuffin, rivestita con pirottini piccoli*

*una sac à poche con bocchetta liscia*

**PER 20 GRANDI O 35 PICCOLI**

Scalda il forno a 180°C.

Mescola il burro e la scorza di lime con gli ingredienti secchi (farina, maizena, zucchero vanigliato, zucchero a velo, lievito in polvere e sale) nel mixer con la frusta piatta o nel robot da cucina fino ad avere un impasto liscio e uniforme. Cerca di non lavorarlo troppo.

Forma un salsicciotto con l'impasto. Taglialo a pezzi da 15 g o 25 g e forma delle palline. Mettitele all'interno dei pirottini nella teglia da muffin o minimuffin preparata.

Premi ogni pallina al centro con il pollice per formare una cavità profonda per la marmellata. Usa una sac à poche per riempire ogni cavità con la marmellata prescelta (1 cucchiaino grande per i dolcetti grandi e mezzo cucchiaino per quelli piccoli). Cospargi sopra alle palline le mandorle a lamelle.

Cuoci nel forno già caldo per 15–20 minuti o finché i dolcetti sono leggermente dorati. Sfnali e lasciali raffreddare su una gratella. Togli i pirottini prima di disporli su un bel piatto da portata o su un'alzata per torte e spolverizzarli con lo zucchero a velo per servirli. Si conservano in un contenitore a chiusura ermetica per 2–3 giorni.



## BISCOTTI "DA SOGNO" SVEDESI

Molti biscotti scandinavi tradizionali usano l'ammoniaca per dolci (bicarbonato di ammonio) come agente lievitante al posto del bicarbonato o del lievito in polvere. Detto anche "sale di corna di cervo", un tempo era fatto con le corna di cervo ridotte in polvere, ma oggi è un prodotto chimico. Per questi *Drömmar* svedesi vale la pena procurarselo: una volta cotto, determina una reazione chimica che dà una finitura che si scioglie in bocca, croccante ma delicata.

120 g di burro

200 g di zucchero

2 cucchiaini di zucchero vanigliato O estratto naturale di vaniglia O usa i semi di 1 bacca di vaniglia

80 ml di olio dal sapore neutro (come un buon olio di semi di girasole o di colza)

240 g di farina

1/2 cucchiaino di ammoniaca per dolci (bicarbonato di ammonio/hartshorn/hjorthornssalt) reperibile nei negozi specializzati, online e in farmacia

1/2 cucchiaino di scorza di limone grattugiata

2 teglie, unte e rivestite di carta da forno

PER 30-35

Lavora a crema il burro e lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e cremoso usando il mixer con la frusta a filo o le fruste elettriche. Poi aggiungi la vaniglia e l'olio e mescola ancora finché sono amalgamati. Unisci la farina, l'ammoniaca per dolci e la scorza di limone e mescola brevemente fino a ottenere un impasto uniforme.

Avvolgi l'impasto nella pellicola e metti a raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Scalda il forno a 150°C.

Forma delle palline di 15 g circa con l'impasto freddo, cercando di non lavorarlo troppo. Distribuisci in modo uniforme le palline sulle teglie preparate. Non è necessario appiattire l'impasto, perché i biscotti si allargheranno in cottura.

Cuoci nel forno già caldo per 20-25 minuti. I biscotti non si scuriranno molto, perciò sfornali quando saranno solo lievemente dorati e si creperanno in superficie. Cerca di non aprire lo sportello del forno almeno per la prima metà della cottura.

Lascia raffreddare su una gratella e poi conservali in un contenitore a chiusura ermetica. L'ammoniaca per dolci manterrà i biscotti croccanti anche se sono stati cotti a bassa temperatura.

### Varianti (ometti la scorza di limone):

Per una variante alle nocciole: unisci 50 g di nocciole tritate finemente.

Per una variante alle mandorle: metti una mandorla intera su ogni biscotto prima di infornare.

Per una variante festiva: aggiungi un pizzico di zafferano in polvere quando lavori a crema il burro e lo zucchero.

**Nota:** Durante la cottura si sentirà un forte odore di ammoniaca: è normale e l'odore se ne andrà non appena i biscotti si raffredderanno. Basta aprire un po' la finestra e non mangiare l'impasto crudo!





## DOLCI, AL FORNO O SENZA

A volte devi riuscire a preparare al volo una grande teglia di qualcosa: per il mercatino dei dolci a scuola, il giorno delle torte in ufficio o se, come me, sei sempre a corto di tempo e ti ritrovi a chiederti dove sia finita la giornata. In questo capitolo trovi le ricette per quando devi preparare un dolce che non sia impegnativo, ma regali comunque sapore e conforto.





## BROWNIE DI LOKI

Un buon brownie al cioccolato delude di rado. Al caffè abbiamo un mucchio di piccoli avanzi diversi che stanno bene con il cioccolato, perciò i nostri "angeli della cucina" spesso preparano questa facile base di brownie e aggiungono qualsiasi bontà vogliano, dalle barrette di cioccolato ai dolci e alla frutta fresca o secca a guscio. Il nome, Loki, viene dalla mitologia norvegese. Loki era un dio imbroglione in grado di cambiare aspetto. Questo brownie muta spesso aspetto nel nostro locale: può non somigliare a quello che hai mangiato l'ultima volta, ecco spiegato il nome. Sperimenta aggiungendo al composto ingredienti golosi scelti da te.

**200 g di cioccolato fondente**  
**70% di cacao di buona qualità**

**250 g di burro**

**275 g di zucchero**

**3 uova**

**75 g di farina**

**50 g di cacao in polvere di buona qualità (noi usiamo il cacao Fazer)**

**un pizzico di sale**

**1 cucchiaino di zucchero vanigliato O estratto naturale di vaniglia O usa i semi di 1 bacca di vaniglia**

**150 g di ripieno a scelta (vedi i suggerimenti alla fine della spiegazione)**

*una tortiera quadrata di 20 cm di lato, unta e rivestita di carta da forno*

**PER 9-12**

Scalda il forno a 170°C.

Fai fondere il cioccolato e il burro in una ciotola resistente al calore appoggiata su una casseruola di acqua in lieve ebollizione. Il fondo della ciotola non deve toccare l'acqua. In alternativa, puoi fondere il cioccolato nel microonde, ma fai attenzione a scioglierlo e basta, non deve cuocere. Metti da parte a raffreddare.

Lavora lo zucchero con le uova usando una frusta a palloncino in una ciotola capiente. Non serve incorporare tanta aria, perché il brownie non dovrà alzarsi troppo. Verifica che il burro e il cioccolato si siano raffreddati abbastanza e incorporali nel mix di zucchero e uova.

Setaccia la farina, il cacao in polvere e il sale nella ciotola. Aggiungi la vaniglia e mescola con una spatola fino ad avere un composto liscio. Fai attenzione a non lavorarlo troppo. Incorpora 100 g del ripieno prescelto. Versa il composto nella tortiera preparata e cospargici sopra il resto del ripieno.

Cuoci in forno già caldo per 25-30 minuti o finché uno stuzzicadenti infilato nella parte laterale esce pulito; il centro può essere ancora appiccicoso, ma non dovrebbe oscillare quando si scuote la tortiera. Lascia raffreddare, poi taglia a quadratoni per servire.

**Suggerimenti per il ripieno:** 150 g di noci, noci Pecan, Macadamia o del Brasile. I tuoi dolciumi preferiti: marshmallow, barrette Daim tritate, toffee, liquirizia, pezzi di praline al torroncino, cioccolatini alla menta o pastiglie di cioccolato. Frutta disidratata come uvetta e ciliegie.

**Nota:** I tempi di cottura variano. I brownie restano abbastanza molli se cotti a temperatura inferiore per più tempo, perciò controlla spesso i bordi e non cuocerli troppo. Se proprio vuoi, meglio che siano appena poco cotti, perciò sfornali un po' prima piuttosto che cuocerli qualche minuto in più.





## TORTA SILVIA

Ho fatto del mio meglio per trovare origini e significati delle torte che compaiono in questo libro. A volte non è facile, perché le cose si perdono un po' nella storia. Questo dolce in Svezia si chiama torta Silvia, presumibilmente in onore della regina. La mia amica Hannah ha messo al lavoro sul caso la sua nonna svedese, che ha scoperto che la base è una vecchia versione del pan di Spagna (*sockerkaka*) con l'aggiunta di acqua chiamata *fattigmanskaka*, o torta del povero. La copertura è stata inserita in seguito. Non sono sicura del perché si incorpori l'acqua, se non per diluire il composto, ma senza il dolce non viene bene. Fai attenzione quando la prepari: è facile assaggiarne un boccone e poi da lì è tutto in discesa e non ne avrai abbastanza per il tuo *fredagshygge* (*hygge* del venerdì).

3 uova più 1 tuorlo  
160 g di zucchero  
80 g di zucchero di canna integrale chiaro  
i semi di 1/2 bacca di vaniglia  
200 g di farina o farina per torte  
2 cucchiaini di lievito in polvere  
un pizzico di sale

**COPERTURA:**  
150 g di burro  
150 g di zucchero  
i semi di 1/2 bacca di vaniglia  
2 tuorli  
qualche goccia di succo di limone  
75 g di cocco grattugiato disidratato

*una tortiera quadrata di 20 cm di lato, unta e rivestita di carta da forno*

PER 12-16

Scalda il forno a 180°C.

Nel mixer con la frusta a filo (o con le fruste elettriche) monta le uova con lo zucchero, lo zucchero di canna integrale chiaro e i semi di vaniglia, fino ad avere un composto denso, leggero e spumoso.

Setaccia la farina con il lievito in polvere e il sale, poi incorporala nel composto di zucchero e uova. Aggiungili lentamente 100 ml di acqua fredda e mescola finché è amalgamata.

Trasferisci l'impasto nella tortiera preparata e cuoci al centro del forno già caldo per 25-30 minuti o finché la torta si sarà alzata bene, sarà dorata ed elastica al tatto. Uno stuzzicadenti infilato al centro dovrebbe uscire pulito.

Prepara la glassa non appena avrai sfornato la torta. Fai fondere il burro in una casseruola su fuoco dolce, facendo attenzione a che non si scurisca. Aggiungili lo zucchero e la vaniglia e lascia che si sciolgano. Unisci i tuorli e il succo di limone e mescola su fuoco basso fino ad avere un composto liscio. Togli dal fuoco, aggiungi 50 g di cocco grattugiato disidratato e mescola fino a ottenere una glassa densa.

Scalda il grill. Stendi la copertura sulla torta, poi mettila sotto al grill caldo per 1 minuto circa, finché è leggermente caramellata. Sforna e cospargici sopra il cocco, coprendo tutta la superficie. Lascia raffreddare prima di tagliare a quadratoni per servire.

**Nota:** grazie a Therese per avermi ricordato questa torta; da allora l'abbiamo aggiunta al nostro repertorio al caffè, perché è perfetta come dolce per un *fika*!



## PAUSA DOLCE QUOTIDIANA

Incontrarsi per un caffè e qualcosa di dolce è uno dei passatempi scandinavi più popolari, e noi lo facciamo più volte al giorno. Ci permette di sederci e connetterci con chi ci sta intorno, di prenderci un po' di tempo e farci una bella chiacchierata. Il nostro amore per il *fika* fa sì che abbiamo un'ampia gamma di torte gustose e poco impegnative, che non sono difficili da preparare ma stanno a meraviglia sul tavolo della cucina, pronte per essere tagliate a fette e condivise.

## MUFFIN AI MIRTILLI

Nel nostro locale, la gente chiedeva sempre un'opzione per colazione che non fosse troppo "verde" ma nemmeno troppo dolce. I nostri muffin integrali stanno a metà strada tra i muffin sani e quelli zuccherosi che si trovano in tanti caffè.

250 g di farina di farro

100 g di zucchero di canna integrale chiaro

75 g di fiocchi d'avena rolled/old-fashioned porridge, più altri per la copertura

1/2 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di bicarbonato

2 cucchiaini di lievito in polvere

1 cucchiaino di zucchero vanigliato

O estratto naturale di vaniglia

O usa i semi di 1 bacca di vaniglia

1 1/2 cucchiaino di cannella in polvere

1/2 cucchiaino di noce moscata grattugiata

2 uova

200 ml di latte intero

75 ml di olio di semi di girasole

2 cucchiaini di mousse o composta di mele

2 cucchiaini di sciroppo d'acero

2 banane mature

100 g di mirtilli surgelati o freschi

*una teglia per muffin rivestita di pirottini grandi a tulipano, o pirottini per muffin*

**PER 6-7 GRANDI O 10-12 PICCOLI**

Scalda il forno a 180°C.

Metti tutti gli ingredienti secchi in una ciotola e mescola.

Mescola il resto degli ingredienti (tranne le banane e i mirtilli) in un'altra ciotola capiente. Aggiungili agli ingredienti secchi e rimesta con un cucchiaio di legno finché sono amalgamati.

Schiaccia grossolanamente le banane e uniscile al composto. Se usi i mirtilli surgelati incorporali adesso. Distribuisci il composto nei pirottini. Se usi i mirtilli freschi aggiungili adesso. Cospargi un po' di fiocchi d'avena su ogni muffin.

Cuoci nel forno già caldo per 30 minuti circa, o finché uno stuzzicadenti infilato al centro esce pulito. Il tempo di cottura varierà a seconda delle dimensioni dei muffin. Lasciali raffreddare su una gratella.



## Mjuk pepperkaka

### TORTA DI PAN DI ZENZERO CON LINGONBERRIES

Questa torta è adatta alle giornate in cui fuori soffia il vento, la pioggia batte sui vetri e nessuno ha intenzione di uscire di casa. Penso che la maggior parte degli Scandinavi ami l'autunno e l'inverno, nonostante il freddo e il buio, ma devo ammettere che forse io li amo più della media. Crescendo, l'intenso desiderio infantile dell'arrivo della neve e del Natale non mi ha abbandonato e non riesco a pensare a niente di più bello che passare il tempo con le persone a cui voglio bene, a casa: il massimo dell'*hygge*. Se non riesci a trovare i lingonberries, con questa torta vanno bene anche i lamponi o altri frutti rossi dal sapore acidulo.

175 g di burro

3 uova

150 g di zucchero

100 g di zucchero di canna integrale chiaro

300 g di farina o farina per torte

2 cucchiaini di lievito in polvere

2 cucchiaini di cannella in polvere

1 cucchiaino di zenzero in polvere

1 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere

1/2 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia

1/2 cucchiaino di cardamomo in polvere

un pizzico di sale

220 ml di latte intero

#### COPERTURA:

175 g di burro, ammorbidito

180 g di formaggio cremoso

400 g di zucchero a velo

50 g di lingonberries, scongelati, più altri per completare

il succo di 1/2 lime spremuto al momento

3 tortiere rotonde di 18 cm di diametro, unte e rivestite di carta da forno

PER 8-12

66 PAUSA DOLCE QUOTIDIANA

Scalda il forno a 180°C.

Fai fondere il burro e metti da parte a raffreddare un po'.

Con una frusta a palloncino o le fruste elettriche, lavora le uova con lo zucchero e lo zucchero di canna integrale chiaro fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

Metti gli ingredienti secchi in un'altra ciotola, poi setacciali nel composto con le uova e amalgamali con delicatezza. Aggiungi il burro fuso raffreddato e il latte intero e mescola finché sono incorporati.

Dividi il composto nelle tre tortiere preparate e cuoci nel forno già caldo per 15 minuti o finché le torte sono ben lievitate, dorate ed elastiche al tatto. Uno stuzzicadenti infilato al centro dovrebbe uscire pulito. Sforma le torte su una gratella per farle raffreddare.

Per preparare la copertura, lavora il burro con il formaggio cremoso e lo zucchero a velo a velocità elevata con il mixer o le fruste elettriche fino ad avere un composto liscio. Scola il succo in eccesso dai lingonberries scongelati, conservandone un po', e aggiungili al composto. Lavora ancora fino ad avere un composto chiaro e spumoso. Alla fine aggiungi il succo di lime e qualche goccia del succo tenuto da parte per dare un colore rosa chiaro alla copertura.

Per assemblare la torta, metti un pan di Spagna sul piatto da portata e spalmaci uno strato di crema. Ripeti il procedimento con il secondo e il terzo strato, tenendo da parte un bel po' di crema per lo strato finale. Cospargi con altri lingonberries per completare.

**Consiglio:** Se non hai tre tortiere della stessa dimensione puoi cuocere una torta sola e poi tagliarla in tre strati. Adegua il tempo di cottura.



# Kladdkaka

## TORTA APPICCIOSA AL CIOCCOLATO BIANCO

In Svezia ogni caffè ha sul bancone la *kladdkaka* o "torta appiccicosa", che vende il doppio delle altre torte. Succede lo stesso da noi: c'è qualcosa di profondamente invitante in un pasticcio cioccolatoso e cotto meno del dovuto. Possono volerci alcuni tentativi per trovare il tempo di cottura giusto, ma la regola generale è: se pensi che abbia bisogno ancora di qualche minuto, sfornala subito. Puoi preparare questa ricetta con il cioccolato che preferisci.

150 g di burro

150 g di cioccolato bianco di buona qualità (o cioccolato fondente o al latte), spezzettato

2 uova

200 g di zucchero

150 g di farina o farina per torte

un pizzico di sale

2 cucchiaini di zucchero vanigliato O estratto naturale di vaniglia O usa i semi di 1 bacca di vaniglia

1/2 cucchiaino di scorza di limone grattugiata

coperture facoltative (vedi procedimento)

una tortiera con bordo apribile di 23 cm di diametro, unta e rivestita di carta da forno

**Nota:** Per la *kladdkaka* al cioccolato al latte, ometti la scorza di limone e aggiungi invece 2 cucchiaini di sciroppo di mais chiaro/golden syrup allungando un poco il tempo di cottura

PER 6-8

Scalda il forno a 180°C.

Fai fondere il burro in una casseruola su fuoco basso. Togli dal fuoco, unisci il cioccolato a pezzi e mescola finché è fuso. Metti da parte.

Lavora le uova e lo zucchero con il mixer o le fruste elettriche fino ad avere un composto chiaro e spumoso. Setaccia gli ingredienti secchi in un'altra ciotola e uniscili con delicatezza nel mix di uovo e zucchero. Aggiungi la scorza di limone e il burro con il cioccolato e mescola fino ad amalgamarli.

Versa nella tortiera preparata e inforna subito nel forno già caldo. Cuoci per 15-17 minuti, finché la torta è cotta ma non del tutto. Il centro dovrebbe essere davvero appiccicoso e solo intorno dovrebbe essere completamente cotta. Tienila sotto controllo perché i tempi di cottura variano. Se è tanto molle da oscillare, deve stare ancora un po' in forno. Uno stuzzicadenti infilato a 2 cm dal bordo dovrebbe uscire pulito.

Lascia raffreddare la torta nella tortiera per almeno 1 ora prima di trasferirla su un piatto da portata. Se pensi di averla cotta troppo, togliila subito dalla tortiera per fermare la cottura. Servi la *kladdkaka* da sola o con una delle coperture qui sotto:

**Coulis di lamponi:** Schiaccia 120 g di lamponi e mettili in una casseruola con 2 cucchiaini di zucchero a velo. Scalda e lascia bollire per qualche minuto, poi passa al setaccio. Questa copertura si abbina con la *kladdkaka* al cioccolato bianco.

**Cioccolato doppio:** Trita finemente 50 g del tuo cioccolato preferito e mescolalo con la panna montata e 1/2 cucchiaino di cacao in polvere. Si abbina con la *kladdkaka* al cioccolato fondente o al latte.

**Frutti rossi freschi misti:** Copri con mirtili e ribes rossi freschi e spolverizza con zucchero a velo appena prima di servire con panna montata. Si abbina con tutti i tipi di *kladdkaka* al cioccolato.





## Hjortronkaka med vit chocklad

### TORTA AL CIOCCOLATO BIANCO E CLOUDBERRIES

Il problema con i cloudberrries è che sono cosini sfuggenti. Oltre a essere quasi impossibili da coltivare, hanno una stagione breve e crescono in un modo tale che ogni volta che li raccogli per la maggior parte ti esplodono in mano. Hanno un sapore diverso da qualsiasi altro frutto rosso: aspro eppure dolce ma molto delicato una volta che sono cotti. Per quanto mi riguarda, sono i frutti rossi che preferisco. Questa è una di quelle torte che si possono preparare in un batter d'occhi e qui ho usato la marmellata di cloudberrries, l'unica forma in cui la maggior parte delle persone (a meno che non vivano vicino al Circolo Artico) ha accesso a questo sapore. Servi con cloudberrries freschi, se riesci a trovarli, o panna montata mescolata con altra marmellata/gelatina di cloudberrries.

175 g di burro, ammorbidito  
200 g di zucchero  
4 uova  
220 g di farina o farina per torte  
un pizzico di sale  
1 cucchiaino di zucchero vanigliato O estratto naturale di vaniglia O usa i semi di 1 bacca di vaniglia  
2 cucchiaini di lievito in polvere  
100 g di cioccolato bianco, tritato  
150 ml di marmellata/gelatina di cloudberrries  
100 ml di latticello o yogurt naturale  
1-2 cucchiaini di succo di limone spremuto al momento  
cioccolato bianco, fuso, per completare  
altri cloudberrries, per completare (facoltativo)

#### PER SERVIRE:

250 ml di panna da montare  
una spruzzata di estratto naturale di vaniglia  
altra marmellata/gelatina

*uno stampo per bundt o per ciambella da 1,4 litri, unto*

PER 10

Scalda il forno a 180°C.

Lavora a crema il burro e lo zucchero con il mixer o le fruste elettriche fino a ottenere un composto spumoso. Unisci le uova, una alla volta, sbattendo bene dopo ogni aggiunta per assicurarti che siano completamente incorporate. Raschia le pareti della ciotola, se necessario.

Mescola tutti gli ingredienti secchi (tranne il cioccolato) in un'altra ciotola. Setacciali nel composto a base di burro e rimasta finché sono amalgamati. Poi aggiungi il cioccolato bianco tritato, la marmellata/gelatina, il latticello o lo yogurt e il succo di limone e mescola ancora.

Versa il composto nello stampo preparato e cuoci in forno per 30 minuti circa o finché la torta è ben lievitata ed elastica al tatto. Uno stuzzicadenti infilato al centro dovrebbe uscire pulito. Lascia raffreddare prima di sformarla su un piatto da portata.

Aggiungi i cloudberrries in più e versa a filo il cioccolato bianco fuso per completare.

Monta la panna con l'estratto di vaniglia; incorpora la marmellata/gelatina, a piacere, e servi insieme alla torta.



## PASTICCINI GOLOSI

Da bambina, mi si trovava spesso fuori dal panettiere con il nasino schiacciato contro la vetrina, nel tentativo di riuscire a intravedere tutti i pasticcini alla panna. Giuro che riuscivo quasi a sentirne il sapore attraverso il vetro. Per quei giorni in cui una torta qualunque proprio non basta, qui c'è una selezione di pasticcini speciali da preparare in casa.



## Medaljer MEDAGLIE

Queste medaglie conservano ricordi grandiosi per me. Ricordo che mia nonna invitava le amiche a giocare a carte il venerdì pomeriggio e talvolta, se era il compleanno di qualcuno, si fermavano in pasticceria e portavano i pasticcini. Tutte le signore si sedevano in salotto in quella grande e vecchia casa e l'atmosfera era *hygge*: ridevano a voce alta, giocavano a carte e mangiavano la torta. Avanzava sempre qualcosa. Quale bambino potrebbe resistere ai pasticcini di biscotto con la panna montata? Non io.

1/2 dose di Pasta frolla dolce  
(vedi pag. 14)

1/4 di dose di Crema  
pasticcera (vedi pag. 14)

### FARCITURA:

150 ml di panna da montare

1 cucchiaio di zucchero  
a velo

un pizzico di zucchero  
vanigliato o una goccia  
di estratto naturale  
di vaniglia

### GLASSA:

60 g di zucchero a velo

15 g di cacao in polvere

2-3 cucchiai di acqua calda

sprinkles e/o piccoli frutti  
rossi, per completare

*un tagliabiscotti/coppapasta  
rotondo di 7-8 cm  
di diametro*

*una teglia, unta e rivestita  
di carta da forno*

*una sac à poche  
con bocchetta a stella*

PER 10-12

Tira fuori la pasta dal frigorifero un po' di tempo prima di usarla.

Scalda il forno a 200°C.

Stendi la pasta su una superficie leggermente infarinata a 2-3 mm circa di spessore. Ricava 24 dischi usando il tagliabiscotti/coppapasta e mettili nella teglia preparata.

Cuocili per 6-8 minuti nel forno già caldo o finché sono solo leggermente scuriti. Lasciali raffreddare su una gratella.

Monta la panna con lo zucchero a velo e la vaniglia. Metti da parte.

Per la glassa, mescola lo zucchero a velo con il cacao in polvere, poi aggiungi 2-3 cucchiai di acqua calda e mescola. Potresti dover aggiungere altra acqua, ma fallo lentamente per evitare che diventi troppo liquida. La glassa dovrà essere densa ma spalmabile.

Stendi un cucchiaino di glassa su metà dei dischi di pasta. Usa il dorso del cucchiaino per distribuirla bene verso i bordi. Prima che la glassa solidifichi, aggiungi gli sprinkles.

Poni un cucchiaino grande di crema pasticcera al centro di ogni disco non ricoperto. Metti la panna montata nella sac à poche e spremi un bel cerchio di panna intorno alla crema pasticcera. Appoggiaci sopra il disco glassato e completa con un altro ciuffo di panna montata e piccoli frutti rossi freschi, se vuoi. Servi le medaglie fredde e mangiale con la forchettina da dolce.

**Consiglio:** Aggiungi un delizioso tocco fruttato mescolando un po' di purea di lamponi alla panna montata.







# TORTE PER LE FESTE

Gli Scandinavi amano fare festa. È una scusa fantastica perché familiari e amici si incontrino e condividano qualcosa di dolce. Qui troverai una selezione di torte più grandi perfette da gustare con i tuoi cari in quei giorni specialissimi: compleanni, anniversari, festività nazionali e anche matrimoni.



## TORTA AL CIOCCOLATO CON GANACHE ALLA LIQUIRIZIA

Ti abbiamo detto che gli Scandinavi amano la liquirizia salata? Questa ricca torta al cioccolato è guarnita con una ganache al cioccolato bianco montato aromatizzata con sciroppo e polvere di liquirizia salata.

50 g di cacao in polvere  
150 ml di acqua bollente  
100 ml di latte intero  
300 g di burro  
400 g di zucchero  
3 uova  
300 g di farina o farina per dolci  
1 cucchiaino di zucchero vanigliato O estratto naturale di vaniglia  
1 cucchiaino di bicarbonato  
1/2 cucchiaino di sale

### GANACHE ALLA LIQUIRIZIA:

250 ml di panna densa  
250 g di cioccolato bianco di buona qualità, tritato  
1 cucchiaio di sciroppo di liquirizia salata, più altro per bagnare  
1 cucchiaino di polvere di liquirizia

*4 tortiere rotonde di 15-16 cm di diametro, unte e rivestite di carta da forno*

*una sac à poche con bocchetta a stella (facoltativo)*

**PER 10**

Per prima cosa prepara la ganache alla liquirizia. Porta a ebollizione la panna densa in una casseruola. Toglila dal fuoco e aggiungi il cioccolato, lo sciroppo e la polvere di liquirizia. Mescola per farlo sciogliere. Poi lasciala raffreddare in frigorifero per qualche ora.

Scalda il forno a 170°C.

Mescola il cacao in polvere con 150 ml di acqua bollente e rimasta fino ad avere un composto liscio. Aggiungi il latte e mescola ancora. Lascia raffreddare e metti da parte.

Lavora a crema il burro e lo zucchero con il mixer o le fruste elettriche fino ad avere un composto chiaro e spumoso. Unisci le uova uno alla volta, sbattendo bene dopo ogni aggiunta per incorporarle del tutto. In un'altra ciotola, setaccia la farina, la vaniglia, il bicarbonato e il sale. Aggiungi il mix con la farina e quello con il cacao al composto con le uova, alternandoli e continuando a lavorare a velocità bassa finché sono amalgamati.

Dividi il composto in 4 parti uguali (di circa 300 g ciascuna). Trasferiscilo a cucchiainate nelle tortiere preparate e stendilo a un'altezza uniforme. Cuoci al centro del forno già caldo per 15 minuti circa o finché uno stuzzicadenti infilato al centro esce pulito. Lascia raffreddare.

Monta a velocità elevata la ganache fredda finché il colore si schiarisce un poco e la consistenza diventa leggera e spumosa. Stendila sui tre strati di torta al cioccolato e impilali uno sull'altro. Completa con un abbondante strato di ganache sullo strato superiore (spremilo con la sac à poche, se vuoi) e bagna con altro sciroppo di liquirizia per decorare.





## Rugbrødslagkage med kirsebær

### LAYER CAKE DI PANE DI SEGALE CON CILIEGIE

Questo tipo di layer cake danese viene da Sønderjylland, nel sud della Danimarca. Qui questo dolce si chiama *brødtort* (torta di pane), perché le basi sono fatte con pane di segale grattugiato finemente. La *brødtort* di solito è una delle attrazioni principali sui famosi ed elaborati tavoli delle torte dello Jutland (vedi pagg. 30–31). Mi sorprende sempre che questa torta non si sia diffusa più lontano: anche in Danimarca, tanti non l'hanno mai sentita nominare. È davvero deliziosa e sembrerebbe anche sana, ma se si considera la quantità di panna, è un'impressione che dura poco.

5 uova, tuorli e albumi separati  
150 g di zucchero  
2 cucchiaini di maizena  
2 cucchiaini di cacao in polvere  
2 cucchiaini di lievito in polvere  
un pizzico di sale  
1 cucchiaino di zucchero vanigliato O estratto naturale di vaniglia O usa i semi di 1 bacca di vaniglia  
100 g di mandorle tritate al momento (ridotte in polvere nel robot da cucina, meno fini della farina di mandorle che si trova in vendita)  
150 g di pane nero di segale raffermo, tritato finemente nel robot da cucina

**COPERTURA E FARCITURA:**  
500 ml di panna da montare  
1 cucchiaino di zucchero a velo  
qualche goccia di amaretto (o essenza di mandorle), più altro per spennellare  
100 g di marmellata/gelatina di ciliegie  
300 g di ciliegie fresche, private del nocciolo  
scaglie di cioccolato, per completare

3 tortiere rotonde di 20 cm di diametro, unte e rivestite di carta da forno

PER 8-10

Scalda il forno a 180°C.

Nel mixer (o con le fruste elettriche), monta i tuorli con lo zucchero fino ad avere un composto chiaro e denso.

Mescola la maizena, il cacao e il lievito in polvere e il sale in una ciotola, poi setacciali nel composto di tuorlo e zucchero. Aggiungi la vaniglia e amalgama delicatamente. Infine, incorpora le mandorle e il pangrattato di segale appena tritati.

Monta a neve ferma gli albumi (devi poter capovolgere la ciotola senza che cada nulla), poi incorporali nel composto con il pangrattato.

Distribuisci il composto in modo uniforme nelle tre tortiere preparate e cuoci nel forno già caldo per 20–25 minuti, o finché le torte sono leggermente elastiche al tatto e si staccano un poco dalle pareti delle tortiere. Le torte non si alzeranno molto in cottura, e va bene così.

Lasciale raffreddare un poco nelle tortiere, poi sformale con delicatezza su una gratella e falle raffreddare completamente.

Per la copertura e la farcitura, monta la panna con lo zucchero a velo e qualche goccia di amaretto o essenza di mandorle finché è ben soda.

Disponi il primo disco di torta sul piatto da portata, spennellalo con un velo di amaretto (se lo usi) e aggiungi uno strato sottile di marmellata/gelatina di ciliegie. Aggiungi un quarto della panna montata, poi distribuiscila sopra metà delle ciliegie. Copri con il secondo disco di torta. Ripeti il procedimento e metti sopra l'ultimo disco. Copri con la panna rimasta e cospargi con abbondanti scaglie di cioccolato per completare.



## PANI & PASTELLE

Dai panini morbidi alle friabilissime paste danesi, in Scandinavia c'è un'enorme tradizione di prodotti da forno con impasti lievitati dolci. Non c'è niente di più confortevole di stare a guardare il mondo che va avanti mentre si prepara un'infornata di spirali alla cannella. Oppure, nei giorni in cui non si ha voglia di dolci, un'infornata di waffle salati.



## Tebirkes

### QUADRATI DI PASTA DANESE CON SEMI DI PAPAVERO

Chiedi a qualsiasi danese con la nostalgia di casa quale pasta non riesce proprio a trovare fuori dalla Danimarca e, ci scommetto, in cima alla lista ci saranno i *tebirkes*. Ne esistono due versioni: quelli più salati (meno zucchero nell'impasto e senza farcitura) e questi leggermente più dolci, con il ripieno di remonce. Fino agli anni Sessanta si trovava solo il primo tipo, ma una volta un panettiere di Copenhagen riutilizzò gli avanzi di remonce che aveva a disposizione, e nacque questa meravigliosa versione dolce, che ha poi preso il nome di *Copenhagener*. È una bontà assolutamente voluttuosa per la colazione della domenica.

**1 dose di Pasta danese (vedi pag. 13)**

**1 dose di Remonce (vedi pag. 15)**

**1 uovo sbattuto con 1 cucchiaino di panna, per spennellare**

**100 g di semi di papavero**

*2 teglie da forno, unte e rivestite di carta da forno*

**PER 12**

Su una superficie leggermente infarinata, stendi con delicatezza la pasta danese fino ad avere un grande quadrato di 40 cm circa di lato. Taglialo a metà e stendi ogni metà in modo che si allarghi un poco. Rifila i bordi perché siano dritti.

Stendi la remonce su due terzi di ogni pezzo di pasta, per il lungo. Piega il lato sguarnito verso il centro e l'altro lato sopra al primo, così da ritrovarti con due pezzi di pasta lunghi, con tre strati ciascuno.

Taglia ogni pezzo lungo in 6-7 fette, che devono essere dritte e spesse, circa 5 x 6 cm. Se le fette sono troppo fini le paste potrebbero disfarsi in cottura. Copri con la pellicola e lascia lievitare per 20 minuti circa.

Scalda il forno a 200°C.

Metti le paste nelle teglie da forno preparate e spennellale con l'uovo sbattuto con la panna. Cospargi la superficie con abbondanti semi di papavero.

Cuoci nel forno già caldo per 10-15 minuti o finché sono cotte e dorate su tutti i lati. La farcitura può fuoriuscire un poco in cottura, perciò puoi mettere una teglia sul fondo del forno per raccogliere eventuali gocce di burro fuso. Sforna e lascia raffreddare i quadrati prima di mangiarli.

**Variante salata:** ometti la remonce, e una volta raffreddati, tagliali e servili con burro e formaggio come deliziosi panini salati.

## SPIRALI AL CIOCCOLATO DI SALLY

Amo realizzare varianti divertenti del solito dolcetto per *fika*. Queste deliziose spirali al cioccolato arrivano al caffè dalla nostra Sally, che li prepara a casa quando ha voglia di qualcosa di diverso dalle consuete spirali alla cannella. Ci sembrava che usare la sola crema al cioccolato non fosse l'ideale, perché brucia facilmente, ma mescolandola ad altro cioccolato per ottenere una pasta da spirali golosissime e cioccolatosissime, alle quali è abbastanza difficile resistere, sia per gli adulti sia per i bambini.

1 dose di impasto per Vere spirali alla cannella (vedi pag. 149)

### FARCITURA:

50 g di burro, ammorbidito

75 g di zucchero di canna integrale chiaro

4 cucchiaini grandi colmi di crema al cioccolato e nocciole (come la Nutella)

1 cucchiaino di farina

50 g di cioccolato al latte di buona qualità, tritato (io uso Lindt o Marabou)

uovo sbattuto, per spennellare

2-3 cucchiaini di sciroppo di mais chiaro o di datteri/golden syrup

una manciata generosa di nocciole tostate, tritate grossolanamente

*una teglia con bordo alto, unta e rivestita di carta da forno*

PER 16

Prepara l'impasto come spiegato a pag. 149 e lascialo lievitare.

Nel robot da cucina o nel mixer, mescola il burro, lo zucchero di canna integrale chiaro, la crema al cioccolato e nocciole e la farina fino ad avere un composto liscio e spalmabile. Lascia da parte.

Metti l'impasto su una superficie leggermente infarinata e lavoralo bene. Stendilo in un rettangolo grande di circa 30 x 40 cm.

Spalma la farcitura al cioccolato in uno strato uniforme sull'impasto. Cospargi con il cioccolato al latte tritato.

Arrotola l'impasto per il lungo, ben stretto, per formare un salsicciotto lungo, poi taglialo in 16 pezzi uguali con un coltello o una rotella tagliapizza.

Forma delle spirali secondo il procedimento di pag. 149 e disponile una attaccata all'altra nella teglia preparata se preferisci una torta unica da spezzare e condividere (vedi foto). Se invece vuoi preparare spirali singole mettile in due teglie più grandi lasciando un po' di spazio tra una e l'altra. Copri con un canovaccio e lascia lievitare per altri 20 minuti.

Scalda il forno a 200°C.

Spennella le spirali con un po' di uovo sbattuto, poi cuocile nel forno già caldo per 8-10 minuti o finché sono dorate. Sfornale e spennellale subito con lo sciroppo di mais chiaro o di datteri/golden syrup. Completa ogni spirale con le nocciole tritate tostate.

Metti subito un canovaccio umido sulle spirali per qualche minuto, per evitare che si secchino.





## Rågkakor

### PANINI PIATTI DI SEGALE

Questi panini piatti di segale chiara sono così morbidi che le mie bambine li chiamano "pane cuscino" e li chiedono sempre nel pranzo al sacco (si surgelano anche bene). Tradizionalmente si preparano con il *rågsikt (sigtemel)*, una miscela con il 40% di farina di segale setacciata e il 60% di farina per pane bianca. Non usare la segale scura per questi panini, non va bene: devi procurarti la segale più chiara.

**50 g di lievito fresco o 25 g di lievito secco attivo/secco**  
**300 ml di acqua, scaldata a 36-37°C**

**300 ml di latte intero, scaldato a 36-37°C**

**50 g di sciroppo di mais chiaro/golden syrup**

**50 g di burro, fuso**

**200 g di farina di segale chiara (tipo 997), setacciata**  
**1 cucchiaino di sale**

**550 g di farina per pane/forte (o più, se necessario)**

**100 g di fiocchi d'avena rolled/old-fashioned (trita i fiocchi d'avena più grandi nel robot da cucina per renderli più fini)**

*2-4 teglie grandi, unte e rivestite di carta da forno*

*tagliabiscotti/coppapasta di 3 o 2 cm di diametro*

**PER 4 GRANDI  
O 8 PICCOLI**

Se usi il lievito fresco, mettilo con il latte e l'acqua nel mixer con il gancio impastatore e mescola finché è sciolto. Se utilizzi il lievito secco attivo/secco, versa il latte e l'acqua caldi in una ciotola, cospargici il lievito e amalgama con vigore. Copri con la pellicola e lascia in un posto caldo per circa 15 minuti perché si formino la schiuma e le bollicine. Versalo nel mixer con gancio impastatore.

Aggiungi lo sciroppo di mais chiaro/golden syrup e il burro fuso e mescola ancora. Unisci la farina di segale, il sale e metà della farina bianca e mescola con il gancio impastatore finché sono completamente amalgamati. Aggiungi i fiocchi d'avena. Continua a incorporare la farina bianca e impasta per 4-5 minuti, fino ad avere un composto leggermente appiccicoso che sta insieme e inizia a staccarsi dalle pareti della ciotola.

Metti l'impasto in una ciotola pulita unta d'olio e coprilo con la pellicola. Lascialo a lievitare in un posto caldo per 45 minuti o finché è raddoppiato.

Trasferisci l'impasto su una superficie leggermente infarinata. Lavoralo bene, poi dividilo in 4 o 8 parti uguali e forma delle palline. Se farai 4 panini grandi, stendi le palline in dischi di 20-25 cm di diametro. Se vuoi 8 panini più piccoli, stendile in dischi di 10-12,5 cm. Dovrebbero essere sottili, circa 1 cm di spessore.

Metti i panini nelle teglie da forno preparate. Taglia un buco al centro con il tagliabiscotti delle dimensioni appropriate, copri e lascia lievitare per altri 20 minuti.

Scalda il forno a 200°C.

Bucherella bene i pani con i rebbi di una forchetta, andando fino in fondo. Cuoci nel forno già caldo per 10-12 minuti o finché sono leggermente coloriti e cresciuti. I tempi di cottura possono variare: i panini grandi ci metteranno un po' di più di quelli piccoli.

Sforna e copri subito con un canovaccio umido per evitare che si formi la crosta. Servili tagliati come sandwich o così come sono, con farciture.