Kaiserschmarrn vegano con salsa di mele

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	40 Min.
Porzioni	4

Soffice, leggero e vegano, servito con una fruttata salsa di mele, il Kaiserschmarrn è una delizia sia come dessert che come cena dolce.

Uvetta al rum

50 ml di rum chiaro

2 cucchiai di uvetta o sultanine

Salsa di mele

2 mele acidule, (ad es. Boskop), sbucciata, a pezzetti

50 ml di succo di mele

30 ml di vino bianco

2 cucchiai di zucchero

1 cucchiai di succo di limone

Impasto

150 g di farina bianca

25 g di zucchero

1 cucchiaino di lievito in polvere

½ bustina di sostituto dell'uovo, (circa 7 g)

1 pizzico di curcuma

1 limone, un po' di scorza grattugiata

½ baccello di vaniglia, semi raschiati

250 ml di bevanda di mandorla o avena

1 cucchiaino di aceto di mele

50 g di aquafaba

10 g di zucchero a velo

½ bustina di stabilizzante per panna montata, (ca. 4 g)

25 ml di acqua frizzante

Kaiserschmarrn

2 cucchiai di margarina

1 cucchiai di zucchero o di zucchero a velo

Uvetta al rum

Mettere il rum e l'uvetta in una ciotola piccola, coprire e lasciare a marinare per almeno un'ora o per tutta la notte.

Salsa di mele

Metti le mele e tutti gli altri ingredienti rimanenti in una casseruola, copri e porta a ebollizione a fuoco medio-alto (livello 7-8). Abbassare il fuoco al minimo (livello 2-4) e far sobbollire per circa 15 minuti. Frullate il composto di mele fino a ottenere una purea liscia utilizzando un frullatore a immersione, quindi lasciatelo raffreddare coperto.

Impasto

Mescola farina, zucchero, lievito in polvere e sostituto dell'uovo in una ciotola. Aggiungere la scorza di limone, i semi di vaniglia, la bevanda alle mandorle e l'aceto di sidro di mele, quindi sbattere fino a ottenere una pastella liscia. Monta l'aquafaba con il mixer a mano fino a renderla spumosa. Mescolare lo zucchero a velo e lo stabilizzante per panna, aggiungere gradualmente all'aquafaba e continuare a montare fino a quando il composto forma dei picchi. Aggiungere acqua frizzante all'impasto e mescolare con cura. Incorporare delicatamente la schiuma di aquafaba nell'impasto.

Kaiserschmarrn

Scaldare metà della margarina in una padella antiaderente a fuoco medio-alto (livello 7). Aggiungere la pastella per Kaiserschmarrn, cuocere per circa 2 minuti. Distribuire uniformemente le uvette al rum scolate sull'impasto e continuare a cuocere per circa 5 minuti, fino a quando l'impasto sarà dorato e si staccherà dal fondo della teglia. Girare l'impasto con cura e cuocere per circa 7 minuti fino a cottura ultimata. Con due spatole, strappate il Kaiserschmarrn nella padella in pezzi di dimensioni ridotte. Aggiungere la margarina restante e lasciarla sciogliere. Cospargere con zucchero e caramellare, girando frequentemente. Servire il Kaiserschmarrn con la salsa di mele.

Consigli

Utilizzare sempre spatole in legno, plastica resistente al calore o silicone con padelle antiaderenti.

Accessori

padella antiaderente (circa 28 cm ø)

Pentola con coperchio (ca. 16 cm ø)

Ulteriori informazioni

Creata il	28.01.2026