



Cholermüs con composta di ribes rosso

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 20 Min.
Tempo di cottura 15 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair V2000 dal 2021

Il tradizionale Cholermüs del cantone di Obvaldo ricorda il Kaiserschmarren: una pastella delicata, cotta in padella e poi spezzettata. Servito con composta di ribes rosso, crea un piatto dal dolce equilibrato e con una gradevole nota acidula.

Composta di ribes rosso

400 g ribes rossi, gambi rimossi
75 g zucchero
1 cucchiaino zucchero vanigliato

Cholermüs

400 g farina
½ cucchiaino sale
4 tuorli d'uovo
250 ml crema
200 ml latte
4 albumi
1 pizzico di sale
30 g zucchero
burro chiarificato, per la cottura
zucchero a velo, per spolverare

Composta di ribes rosso





Mescolare i ribes rossi, lo zucchero e lo zucchero vanigliato in una pentola e lasciare brevemente fino a quando le bacche rilasciano un po' di succo. Portare a ebollizione a fuoco medio-alto (livello 6-7), quindi ridurre a fuoco basso (livello 2-3). Fai sobbollire la composta per circa 3 minuti. Rimuovere la padella dal piano cottura e lasciarla raffreddare leggermente.

Cholermüs

Metti la farina e il sale in una ciotola. Sbatti insieme i tuorli d'uovo, la panna e il latte, quindi aggiungili alla farina e mescola fino a ottenere una pastella liscia. Monta gli albumi e il sale con un mixer a mano fino a ottenere un composto fermo. Aggiungere lo zucchero e mescolare. Incorporare delicatamente gli albumi montati a neve nell'impasto. Preriscaldare lo spazio di cottura con aria calda a 60 °C. Scaldare un po' di burro chiarificato in una padella antiaderente a fuoco medio-alto (livello 6-7). Aggiungere metà dell'impasto e cuocere per circa 6 minuti finché la parte inferiore non sarà dorata e si staccherà dal fondo della padella. Gira e cuoci per altri 2 minuti. Usando due spatole, spezzettate il Cholermüs in pezzi della dimensione di un boccone e cuocetelo per circa 3 minuti, girandolo frequentemente, fino a cottura ultimata. Mantieni caldo nello spazio di cottura preriscaldato e ripeti con la pastella rimanente. Disporre il Cholermüs sui piatti e spolverare con zucchero a velo. Servire con composta di ribes rosso.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 60 °C con Aria calda

Preriscaldamento completato. Inserire le stoviglie.

Aria calda 60 °C per 20 Min.

Consigli

Anche altri frutti (ad es. albicocche, mele acidule, prugne o frutti congelati) possono essere utilizzati per la composta. Il Cholermüs può essere servito come dessert o come un dolce pasto serale.

Accessori

Padella antiaderente (circa 28 cm ø)

Casseruola (ca. 16 cm ø)

