

Öise Lade 12-2010, p. 54

Uss è el puspè qua, quel temp, durant il qual tut odura da channella ed è decorà dultschin cun cullas, lametta ed anghelins: igl è prest Nadal. Sche jau pens vi da Nadal, ma vegn surtut endament



I savura da Nadal

la tschaina da la vigilia da Nadal ed jau ma stent mintg'onn danovamain da preparar per mes char e mai in menu tut spezial. Avais Vos gia pront Voss menu? Uschi-glio avess jau anc ina proposta da dessert per il past festiv da quest onn, numnadamain in classicher per ina giada preparà in pau auter ed adattà perfetgmain per Nadal: tiramisu cun sirup da vin chaud. Per quatter persunas duvrais Vos 2,5 dl groma tratga, 250 g mascarpone, 2-3 tschaduns gronds pulvra da zutger, 50 g stalizzas da tschigulatta naira, in mez tschadun pitschen pulvra da channella e var 20 lieungas da biscuit. Per il sirup da vin chaud faschais Vos coier var 10 minutas sin bassa temperatura 2,5 dl vin cotschen, 75 g zutger, finas strivlas d'ina paletscha d'oranschas, ina mesa scorsa-channella e 2-3 neghels, laschais sfradentar il liquid ed al culais a la fin. Maschadai alura bain il mascarpone cun la pulvra da zutger e dai tiers precautamain la groma tratga. Maschadai suenter la tschigulatta cun la channella. Bagnai la mesadad da las lieungas da biscuit en il sirup da vin chaud e las mettai en quatter magiels. Mettai sisur la mesadad da la crema e la cuvri cun ils biscuits restants. Derschai surengiu il sirup, mettai suren la crema e decorai tut cun la maschaida da tschigulatta e channella. Suenter ch'il dessert è stà in'ura en frestgera è el pront per servir.

Bellas e paschavlas festas da Nadal, tut il bun per l'onn nov e stai bainin!



Angela Schmed