

Scopriamo la Sassonia: “eierschecke” tre strati di delizia



Dresda, Il Castello

(in italian and english)

SPECIALE MARZO IN THE WORLD: WEEKEND IN SASSONIA

La Sassonia si trova nell'angolo sud-est della Germania, al confine con la Polonia e la Repubblica Ceca. È relativamente poco nota ai visitatori internazionali, il che la rende una destinazione attraente per chiunque voglia evitare le mete turistiche.

E' considerata la capitale culturale della Germania.storia

arte e cultura di alto livello, borghi medievali, musei, w meraviglioso castelli, tra cui **Königstein** enorme fortezza in cima a una collina con più di cinquanta edifici, **Moritzburg** costruito come residenza di caccia nel XVI sexolo **Albrechtsburg**, un castello da fiaba costruito in stile gotico. Per gli amanti dello shopping, tanto artigianato di qualità e le celebri ceramiche di Meissen.



Meissen

Le città da vedere

Görlitz

Città medievale al confine con la Polonia, conosciuta come “la città più bella della Germania”. Con 4.000 edifici storici, ha più case rinascimentali che in qualsiasi altra parte del paese.



Gorlitz

Dresda, la città principale, ha 14 musei statali, impressionanti collezioni di arte. Tra i molti edifici importanti, il **Castello**, dallo stile rinascimentale decorato) e lo **Zwinger**, un palazzo destinato a rivaleggiare con Versailles.



Zwinger

A sud-est di Dresda si trova un parco nazionale con montagne, picchi di arrampicata e imponenti formazioni rocciose. I **Monti Metalliferi** Patrimonio Unesco, dove l'attività mineraria ha plasmato il paesaggio, l'architettura e le persone per più di 800 anni. Le tradizioni dei minatori (in particolare le sfilate dei minatori) continuano ancora oggi e si possono visitare le vecchie miniere della zona



Bastel Ponte nella Foresta

Lipsia, città dei portici: storia, arte, raffinate ceramiche, la musica di Bach.

Meissen, la più antica della Sassonia, ospita la famosa Fabbrica di porcellane



Lipsia e Meissen

Eccellenze enogastronomiche

Tra le diverse specialità gastronomiche, la zuppa *sa"chsische kartoffel* e *sachsischer sauerbraten*, un arrosto di manzo all'agro marinato e servito insieme a patate, gnocchi, cavolo rosso e altre verdure. Il contorno per eccellenza è *leipziger allerlei* con carote, fagiolini, rape, asparagi, piselli e cavolfiore miscelate con panna e gamberetti. In Sassonia esistono 35 tipi diversi di viti, tra i vini piú rinomati il *Burgunder* bianco e grigio, il *Riesling* ed il *Traminer* e *Shiller* (quest'ultimo un' insolita combinazione di uve rosse e bianche) e infine il *Goldriesling*, vera specialità della Sassonia. È un vino leggero e frizzante, molto estivo ed é una vera rarità trovarlo, le sue viti infatti crescono solo nella Valle dell'Elba.



Un calice di Shiller e la tradizionale zuppa sächsische kartoffelsuppe

Il dolce della nostra ricetta

Entrando in una qualsiasi pasticceria in Sassonia non dimenticatevi di chiedere una fetta di **Eierschecken**. E' disponibile in molte varianti diverse. Non esiste una sola ricetta, quasi ogni famiglia in Sassonia ha la sua ricetta familiare, ben custodita e tramandata di generazione in generazione.



Eierschecken Il dolce tradizionale sassone,

E' una torta composta da tre strati. Quello superiore è composto da uova, burro, zucchero, vaniglia. Lo strato intermedio è costituito da una crema pasticcera che, oltre al burro, alle uova, allo zucchero e al latte, contiene anche quark e vaniglia, mentre la base della torta può essere un impasto lievitato o un pan di spagna. Accompagnata da un buon caffè è la tipica torta della merenda sassone.



Il dehors della famosa pasticceria **Riquet**

Ecco la ricetta del *eierschecke*



Eierschecke

1° STRATO: LA PASTA FROLLA

- 80 g di burro
- 100 g di zucchero
- 200 g di farina
- $\frac{1}{2}$ confezione di lievito in polvere
- 2 cucchiaini di pangrattato
- 1 uovo
- Pizzico di sale

Preparazione

Mescolate il burro, lo zucchero e l'uovo e aggiungete gradualmente la farina e il lievito. Impastate fino ad ottenere un composto omogeneo. Se è troppo morbido tenetelo una mezz'oretta in frigo avvolta con pellicola da cucina e poi mettetelo in una teglia rotonda ben cosparsa di pangrattato

sul fondo o ricoperta da carta da forno, tenendo ben sollevati i bordi.

2° STRATO: BUDINO DI QUARK E VANIGLIA

- 2 cucchiaini di amido di mais
- 750 g di ricotta
- 50 g di amido di mais
- 400 ml di latte
- 100 g di zucchero
- 1 sacchetto di crema pasticcera

Preparazione

Per cuocere la crema pasticcera seguite le istruzioni indicate sulla confezione ma utilizzare solo 400 ml di latte. Ora mescolate bene l'amido di mais, la ricotta, lo zucchero e un terzo della crema pasticcera cotta, e spianatela in modo omogeneo sullo strato di pasta frolla.

3° STRATO: EIERSCHECKE

- 3 uova
- 100 g di zucchero

Preparazione

Separare i 3 tuorli dagli albumi e mescolarli con la crema pasticcera rimanente fino a creare una massa cremosa. Nel frattempo montare gli albumi a neve ferma e versarli con il composto ben amalgamato cercando di non farli smontare. Quindi posizionare lo strato Eierschecke sullo strato di ricotta.

Cuocere in forno preriscaldato a 160 gradi per circa 60 minuti fino a che lo strato superiore non diventi bello dorato. Se necessario, coprire con un foglio di alluminio dopo metà del tempo di cottura in modo che non diventi troppo scuro. Dopo la cottura spennellate la torta con il burro fuso e lasciatela raffreddare dentro la tortiera, e poi riponetela in frigo per una mezza giornata prima di consumarla.

INFO

Benvenuti a Dresda!

Dresden

www.visit-dresden.travel

Turismo Sassonia

Welcome to Leipzig
Visit Meissen
Porcelain Factory Meissen

**For the article and recipe in english, just turn page. Click
Next >**

MARCH IN THE WORLD: WEEKEND IN SAXONY

Saxony is located in the southeast corner of Germany, bordering Poland and the Czech Republic. It is relatively little known to international visitors, making it an attractive destination for anyone wanting to avoid the tourist hotspots. It is considered the cultural capital of Germany. History, art and culture of a high standard, medieval villages, museums, wonderful castles, including Königstein huge hilltop fortress with more than fifty buildings, Moritzburg built as a hunting lodge in the 16th century, Albrechtsburg, a fairytale castle built in the Gothic style. For shoppers, lots of quality craftsmanship and the famous Meissen ceramics.



Meissen

Cities to see

Görlitz Medieval city on the border with Poland, known as “the most beautiful city in Germany”. With 4,000 historic buildings, it has more Renaissance houses than anywhere else in the country. .



Gorlitz

Dresden, the main city, has 14 state museums, impressive collections of craftsmen. Among the many important buildings, the Castle, decorated in the Renaissance style) and the Zwinger, a palace destined to rival Versailles.



Zwinger

Southeast of Dresden lies a national park with mountains, climbing peaks and impressive rock formations. The Ore Mountains, a UNESCO World Heritage Site, where mining has shaped the landscape, architecture and people for more than 800 years. The traditions of the miners (especially the miners' parades) continue today and you can visit the old mines in the area.



Bastel Ponte nella Foresta

Leipzig, city of arcades: history, art, refined ceramics, Bach's music.

Meissen, the oldest in Saxony, famous for the Porcelain Factory.



Lipsia e Meissen

Food and wine excellences

Among the various gastronomic specialties, the *sächsische kartoffel* and *sachsischer sauerbraten* soup, a roast beef in sour marinated and served with potatoes, dumplings, red cabbage and other vegetables. The side dish par excellence is *leipziger allerlei* with carrots, green beans, turnips, asparagus, peas and cauliflower mixed with cream and shrimps. In Saxony there are 35 different types of vines, among the most renowned wines Burgunder white and gray, Riesling and Traminer and Shiller (the latter an unusual combination of red and white grapes) and finally Goldriesling, a true specialty of Saxony. . It is a light and sparkling wine, very summery and it is a real rarity to find it, in fact its vines grow only in the Elbe Valley.



© Cesare Zucca

Un calice di Shiller e la tradizionale zuppa sächsische kartoffelsuppe

The dessert of the today recipe

When entering any pastry shop in Saxony, don't forget to ask for a slice of Eierschecken. It is available in many different variations. There is no single recipe, almost every family in Saxony has their own family recipe, well preserved and handed down from generation to generation.



© Cesare Zucca

Eierschecken Il dolce tradizionale sassone,

It is a cake made up of three layers. The upper one is made up of eggs, butter, sugar, vanilla. The middle layer consists of a custard which, in addition to butter, eggs, sugar and milk, also contains quark and vanilla, while the base of the cake can be a levitated dough or a sponge cake. Accompanied by a good coffee is the typical Saxon snack cake.



Il dehors della famosa pasticceria Riquet

eierschecke recipe



Eierschecke

1st LAYER: THE SHORT PASTRY

• 80 g of butter • 100 g of sugar • 200 g of flour • $\frac{1}{2}$ pack of baking powder • 2 tablespoons of breadcrumbs • 1 egg • Pinch of salt
Preparation Mix the butter, sugar and egg and gradually add the flour and yeast. Knead until you get a homogeneous mixture. If it is too soft, keep it in the fridge for half an hour wrapped in plastic wrap and then place it in a round pan well sprinkled with breadcrumbs on the bottom or covered with foil, keeping the edges well raised.

2nd LAYER: QUARK AND VANILLA PUDDING •

2 tablespoons of corn starch • 750 g of ricotta • 50 g of corn starch • 400 ml of milk • 100 g of sugar • 1 bag of custard
Preparation To cook the custard, follow the instructions on the package but use only 400 ml of milk. Now mix well the cornstarch, ricotta, sugar and a third of the cooked custard, and roll it out evenly on the shortcrust pastry layer.

3rd LAYER: EIERSCHECKE

- 3 eggs • 100 g of sugar

Preparation Separate the 3 yolks from the whites and mix them with the remaining custard until a creamy mass is created. In the meantime, whip the egg whites until stiff and pour them with the well blended mixture, trying not to let them disassemble. Then place the Eierschecke layer on the cottage cheese layer. Bake in a preheated oven at 160 degrees for about 60 minutes until the top layer is golden brown. If necessary, cover with aluminum foil after half the cooking time so that it doesn't get too dark. After cooking, brush the cake with melted butter and let it cool inside the pan, and then put it in the fridge for half a day before consuming it.

INFO

Saxony Tourism

Welcome to Dresden

www.visit-dresden.travel

Dresden

Welcome to Leipzig

Visit Meissen

Porcelain Factory Meissen

Weekend a Lipsia: la musica di Bach e le allodole più

‘dolci’ del mondo...

Weekend a Lipsia, Germania

(in italian and english)-

Spazi verdi, servizi ai cittadini, ottime università, tante occasioni culturali e creative. Da anni Lipsia è in espansione. Dal passato buio della DDR è oggi una meta frizzante, tra quartieri industriali diventati cittadelle d'arte, festival e musei musicali.



Lipsia.

La vivace scena artistica di Lipsia è ciò che rende questa città alla moda un parco giochi per giovani creativi dove spiccano lo **Spinnerei**, un ex cotonificio che ospita artisti da

tutto il mondo; il **Tapetenwerk** – una bella mostra trimestrale tenuta in uno spazio di fabbrica; il **Kunstkraftwerk** – una galleria d'arte digitale.



Spinnereei

DA VEDERE

Chiesa di San Tommaso

Dove **Martin Lutero** discusse notoriamente i meriti della Riforma e dove **Johann Sebastian Bach** lavorò come direttore musicale per 27 anni. Lipsia gli dedica un **Museo**, piuttosto essenziale nei contenuti, ma che comunque vale una visita, soprattutto per i preziosi spartiti originali, scritti dal Maestro.



Johann Sebastian Bach

Chiesa di San Nicola

Arricchita dalle meravigliose colonne-palma di un suggestivo colore rosa.

Il Museo delle Belle Arti

Panometer Leipzig Galleria panoramica a 360 gradi, affrescati dai giganteschi dipinti dell'artista Yadegar Asisi.



Museo in der Runde Ecke sede della mostra permanente dedicata agli anni bui della DDR e del Ministero per la Sicurezza di Stato.

Monumento della Battaglia delle Nazioni. Dire monumentale è poco: alto 91 metri, saliti i suoi 364 gradini, si gode di una vista spettacolare della città.



.Divertitevi a entrare e uscire nelle artistiche “Arcades”, utilissime ‘scorciatoie’ nate per agevolare il passaggio da una via all’altra.

Tra tutte spicca l’elegante Mädler, proprio dietro al Naschmarkt, una piccola piazza risalente al 1556, dominata dal Alte Handelsbörse, uno splendido edificio barocco.



le arcade della città, l’elegante Galleria Mädlers

In città...

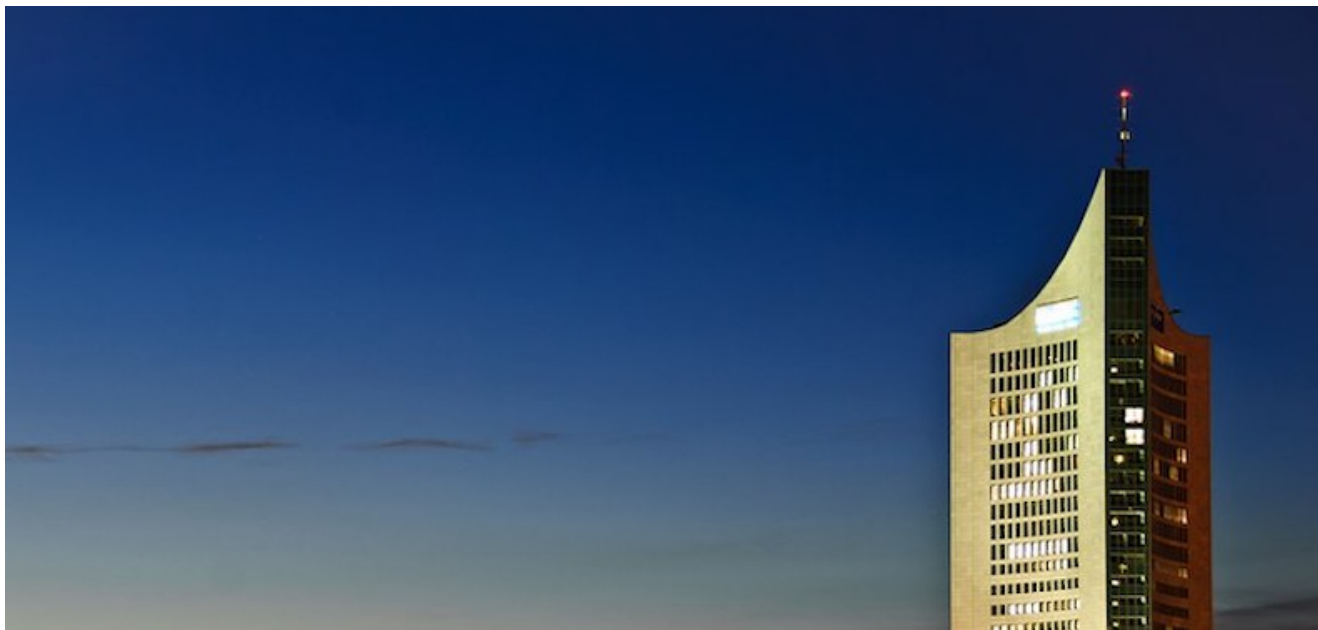
Concedetevi una bella passeggiata nel centro storico, magari partendo da

Markt, la piazza principale . che ogni venerdì ospita un mercato contadino

Il **Vecchio Municipio** del XVI secolo. **Museo di Storia** copre la storia antica e medievale della città. sezioni dedicate a luminari della musica come Bach, Wagner e Mendelssohn



, **Augustusplatz**, dominata dal cosiddetto grattacielo “Uni-Gigante”, dove, al 29esimo piano, troverete un ottimo ristorante, con vista della città, ideale per il lunch.



Uni Gigante

Altra icona di Lipsia è la **Birra Gose**, fermentata con acido lattico con l'aggiunta di sale da cucina e coriandolo. Si racconta fu scoperta dall'Imperatore Ottone nell'anno 1000.



Birra e graffiti

Ma la vera specialità culinaria di Lipsia è il “**Leipziger Lerche**” (Allodola di Lipsia), un dolcetto legato al decreto che nel 1876 vietò la caccia alle allodole, che venivano cucinate con erbe e uova. Nacque così un dolcetto chiamato appunto “allodola”.



E' una specie di mini crostatina fatta con pasta frolla, marzapane, confettura di albicocca o frutti di bosco. L'ho assaggiata: è piuttosto asciutta e sostanziosa, quindi ottima se accompagnata, o meglio ancora bagnata, da una cioccolata calda o da un cappuccino.

Le migliori ?

Quelle del Cafe Kandler, nel cuore della città.



Il Cafè Kandler

Ecco la ricetta del Leipziger Lerche



Leipziger Lerche, il tipico dolcetto di Lipsia

Ingredienti

Burro 250 gr
Farina 300 gr
Zucchero 90 gr
Mandorle 150 gr
Uova 1
Brandy 1 cucchiaio
Confettura Albicocche 100 gr
Zucchero A Velo 100 gr
Fecola Di Patate 50 gr
Estratto Di Mandorle Amare 5 gocce
Albumi 3



L'allodola in una stampa antica

Preparazione

Versate sulla spianatoia 250 gr di farina e fate la fontana, unite 90 gr di zucchero, 1 uovo, il brandy e 150 gr di burro morbido. Impastate bene il tutto, poi fate riposare l'impasto almeno 30' in frigorifero. Stendete la pasta (spessore di 1 cm) in sfoglia. Rivestiteci degli stampini tondi da crostatine imburrati ed infarinati, poi punzecchiate la pasta con i rebbi di una forchetta e stendete in ogni stampino sopra la frolla, un po' di confettura di albicocche. Lavorate il restante burro con lo zucchero a velo, unite il tuorlo e l'estratto di mandorle, 50 gr di farina, la fecola e amalgamate bene il tutto. Unite gli albumi montati a neve (1+3), la mandorle tritate finemente nel mixer (per velocizzare compratele già in farina) e mescolate bene. Ricoprite ogni stampino fino ai bordi con il preparato. Cuocete i dolcetti in forno già caldo a 190° per circa 20-25' o comunque fino a cottura.

INFO
Cafè Kandler
Travel Lipsia

Next page the english version. Click Next>



L'allodola in una stampa antica

Weekend in Leipzig

Green spaces, services to citizens, excellent universities, many cultural and creative opportunities. Leipzig has been expanding for years. From the dark past of the GDR it is now a sparkling destination, between industrial districts that have become citadels of art, festivals and music museums. Leipzig's vibrant art scene is what makes this hip city a playground for young creatives. One of Leipzig's main attractions is its vibrant art scene which includes the Spinnerei, a former cotton mill hosting artists from around the world; the

Tapetenwerk – a beautiful quarterly exhibition held in a factory space; the Kunstkraftwerk – a digital art gallery.



Spinnerei

TO BE SEEN

Church of San Tommaso

Where Martin Luther famously discussed the merits of the Reformation and where Johann Sebastian Bach worked as a musical director for 27 years. Leipzig dedicates a museum to him, rather essential in content, but which is still worth a visit, especially for the precious original scores, written by the Maestro.



Johann Sebastian Bach

Church of San Nicola Enriched by the wonderful palm-columns of a suggestive pink color.

The Museum of Fine Arts

Panometer Leipzig 360-degree panoramic gallery, frescoed by giant paintings by the artist Yadegar Asisi.



Museum in der Runde Ecke home to the permanent exhibition dedicated to the dark years of the GDR and the Ministry for State Security.

Monument of the Battle of the Nations. 91 meters high, after climbing its 364 steps, you can enjoy a spectacular view of the city.



.Enjoy entering and exiting the artistic “Arcades”, very useful ‘shortcuts’ created to facilitate the passage from one street to another. Among all the elegant Mädler stands out, just behind the Naschmarkt, a small square dating back to 1556, dominated by the Alte Handelsbörse, a splendid Baroque building ..



le arcade della città, l'elegante Galleria Mädlar

Take a nice walk in the historic center, perhaps starting from

Markt, the main square. which hosts a farmers' market every Friday The Old Town Hall from the 16th century. History Museum covers the ancient and medieval history of the city. sections dedicated to music luminaries such as Bach, Wagner and Mendelssohn.



, Augustusplatz, dominated by the so-called “Uni-Gigante” skyscraper, where, on the 29th floor, you will find an excellent restaurant, with a view of the city, ideal for lunch.



Uni Gigante

Another Leipzig icon is Gose Beer, fermented with lactic acid with the addition of table salt and coriander. It is said that it was discovered by Emperor Otto in the year 1000.



Birra e graffiti

But the real culinary specialty of Leipzig is the “Leipziger Lerche” (Lark of Leipzig), a sweet linked to the decree that in 1876 banned the hunting of larks, which were cooked with herbs and eggs. Thus was born a sweet called “lark”



It is a kind of mini tart made with shortcrust pastry, marzipan, apricot jam or berries. I tasted it: it is rather dry and substantial, so excellent when accompanied, or better still wet, with a hot chocolate or cappuccino. The best ones ? At Cafe Kandler, in the heart of the city.



Il Cafè Kandler

Ecco la ricetta del Leipziger Lerche



Leipziger Lerche

Ingredients

Butter 250 gr Flour 300 gr Sugar 90 gr Almonds 150 gr Eggs 1
Brandy 1 tbsp Apricot jam 100 gr Powdered Sugar 100 gr Potato
starch 50 gr Bitter Almond Extract 5 drops Egg whites 3

Preparation

Pour 250 g of flour onto a pastry board and make a well, add 90 g of sugar, 1 egg, brandy and 150 g of soft butter. Knead everything well, then let the dough rest for at least 30 'in the refrigerator. Roll out the dough (1 cm thick) into a sheet. Cover the round molds with buttered and floured tarts, then prick the dough with the prongs of a fork and spread a little apricot jam in each mold over the pastry. Work the remaining butter with the icing sugar, add the yolk and almond extract, 50 grams of flour, the starch and mix well. Add the whipped egg whites (1 + 3), the finely chopped almonds in the mixer (to speed up buy them already in flour) and mix well.

Cover each mold up to the edges with the preparation. Bake the sweets in a preheated oven at 190 ° for about 20-25 'or in any case until cooked.

INFO
Cafè Kandler
Travel Lipsia

Scopriamo la Sassonia: “eierschecke” tre strati di delizia



Dresda, Il Castello

(in italian and english)

Un' idea per il vostro prossimo viaggio? Visitare la Sassonia.

La Sassonia si trova nell'angolo sud-est della Germania, al confine con la Polonia e la Repubblica Ceca. È relativamente poco nota ai visitatori internazionali, il che la rende una destinazione attraente per chiunque voglia evitare le mete turistiche.

È considerata la capitale culturale della Germania. storia arte e cultura di alto livello, borghi medievali, musei, w meraviglioso castelli, tra cui **Königstein** enorme fortezza in cima a una collina con più di cinquanta edifici, **Moritzburg** costruito come residenza di caccia nel XVI secolo **Albrechtsburg**, un castello da fiaba costruito in stile gotico. Per gli amanti dello shopping, tanto artigianato di qualità e le celebri ceramiche di Meissen.



Meissen

Le città da vedere

Görlitz

Città medievale al confine con la Polonia, conosciuta come “la città più bella della Germania”. Con 4.000 edifici storici, ha più case rinascimentali che in qualsiasi altra parte del paese.



Görlitz

Dresda, la città principale, ha 14 musei statali, impressionanti collezioni di arte. Tra i molti edifici importanti, il **Castello**, dallo stile rinascimentale decorato) e lo **Zwinger**, un palazzo destinato a rivaleggiare con Versailles.



Zwinger

A sud-est di Dresda si trova un parco nazionale con montagne, picchi di arrampicata e imponenti formazioni rocciose. I **Monti Metalliferi** Patrimonio Unesco, dove l'attività mineraria ha plasmato il paesaggio, l'architettura e le persone per più di 800 anni. Le tradizioni dei minatori (in particolare le sfilate dei minatori) continuano ancora oggi e si possono visitare le vecchie miniere della zona



Bastel Ponte nella Foresta

Lipsia, città dei portici: storia, arte, raffinate ceramiche, la musica di Bach.

Meissen, la più antica della Sassonia, ospita la famosa Fabbrica di porcellane



Lipsia e Meissen

Eccellenze enogastronomiche

Tra le diverse specialità gastronomiche, la zuppa *sa"chsische kartoffel* e *sachsischer sauerbraten*, un arrosto di manzo all'agro marinato e servito insieme a patate, gnocchi, cavolo rosso e altre verdure. Il contorno per eccellenza è *leipziger allerlei* con carote, fagiolini, rape, asparagi, piselli e cavolfiore miscelate con panna e gamberetti. In Sassonia esistono 35 tipi diversi di viti, tra i vini piú rinomati il *Burgunder* bianco e grigio, il *Riesling* ed il *Traminer* e *Shiller* (quest'ultimo un' insolita combinazione di uve rosse e bianche) e infine il *Goldriesling*, vera specialità della Sassonia. È un vino leggero e frizzante, molto estivo ed é una vera rarità trovarlo, le sue viti infatti crescono solo nella Valle dell'Elba.



Un calice di Shiller e la tradizionale zuppa sächsische
kartoffelsuppe

Il dolce della nostra ricetta

Entrando in una qualsiasi pasticceria in Sassonia non dimenticatevi di chiedere una fetta di **Eierschecken**. E' disponibile in molte varianti diverse. Non esiste una sola ricetta, quasi ogni famiglia in Sassonia ha la sua ricetta familiare, ben custodita e tramandata di generazione in generazione.



Eierschecken Il dolce tradizionale sassone,

E' una torta composta da tre strati. Quello superiore è composto da uova, burro, zucchero, vaniglia. Lo strato intermedio è costituito da una crema pasticcera che, oltre al burro, alle uova, allo zucchero e al latte, contiene anche quark e vaniglia, mentre la base della torta può essere un impasto lievitato o un pan di spagna. Accompagnata da un buon caffè è la tipica torta della merenda sassone.



Il dehors della famosa pasticceria **Riquet**

Ecco la ricetta del *eierschecke*



Eierschecke

1° STRATO: LA PASTA FROLLA

- 80 g di burro
- 100 g di zucchero
- 200 g di farina
- $\frac{1}{2}$ confezione di lievito in polvere
- 2 cucchiaini di pangrattato
- 1 uovo
- Pizzico di sale

Preparazione

Mescolate il burro, lo zucchero e l'uovo e aggiungete gradualmente la farina e il lievito. Impastate fino ad ottenere un composto omogeneo. Se è troppo morbido tenetelo una mezz'oretta in frigo avvolta con pellicola da cucina e poi mettetelo in una teglia rotonda ben cosparsa di pangrattato

sul fondo o ricoperta da carta da forno, tenendo ben sollevati i bordi.

2° STRATO: BUDINO DI QUARK E VANIGLIA

- 2 cucchiaini di amido di mais
- 750 g di ricotta
- 50 g di amido di mais
- 400 ml di latte
- 100 g di zucchero
- 1 sacchetto di crema pasticcera

Preparazione

Per cuocere la crema pasticcera seguite le istruzioni indicate sulla confezione ma utilizzare solo 400 ml di latte. Ora mescolate bene l'amido di mais, la ricotta, lo zucchero e un terzo della crema pasticcera cotta, e spianatela in modo omogeneo sullo strato di pasta frolla.

3° STRATO: EIERSCHECKE

- 3 uova
- 100 g di zucchero

Preparazione

Separare i 3 tuorli dagli albumi e mescolarli con la crema pasticcera rimanente fino a creare una massa cremosa. Nel frattempo montare gli albumi a neve ferma e versarli con il composto ben amalgamato cercando di non farli smontare. Quindi posizionare lo strato Eierschecke sullo strato di ricotta.

Cuocere in forno preriscaldato a 160 gradi per circa 60 minuti fino a che lo strato superiore non diventi bello dorato. Se necessario, coprire con un foglio di alluminio dopo metà del tempo di cottura in modo che non diventi troppo scuro. Dopo la cottura spennellate la torta con il burro fuso e lasciatela raffreddare dentro la tortiera, e poi riponetela in frigo per una mezza giornata prima di consumarla.

INFO

Benvenuti a Dresda!

Dresden

www.visit-dresden.travel

Turismo Sassonia

Welcome to Leipzig
Visit Meissen
Porcelain Factory Meissen

**For the article and recipe in english, just turn page. Click
Next >**

An idea for your next trip? Visit Saxony

Saxony is located in the southeast corner of Germany, bordering Poland and the Czech Republic. It is relatively little known to international visitors, making it an attractive destination for anyone wanting to avoid the tourist hotspots. It is considered the cultural capital of Germany. History, art and culture of a high standard, medieval villages, museums, wonderful castles, including Königstein huge hilltop fortress with more than fifty buildings, Moritzburg built as a hunting lodge in the 16th century, Albrechtsburg, a fairytale castle built in the Gothic style. For shoppers, lots of quality craftsmanship and the famous Meissen ceramics.



Meissen

Cities to see

Görlitz Medieval city on the border with Poland, known as “the most beautiful city in Germany”. With 4,000 historic buildings, it has more Renaissance houses than anywhere else in the country. .



Gorlitz

Dresden, the main city, has 14 state museums, impressive collections of craftsmen. Among the many important buildings, the Castle, decorated in the Renaissance style) and the Zwinger, a palace destined to rival Versailles. ..



Zwinger

Southeast of Dresden lies a national park with mountains, climbing peaks and impressive rock formations. The Ore Mountains, a UNESCO World Heritage Site, where mining has shaped the landscape, architecture and people for more than 800 years. The traditions of the miners (especially the miners' parades) continue today and you can visit the old mines in the area.



Bastel Ponte nella Foresta

Leipzig, city of arcades: history, art, refined ceramics, Bach's music.

Meissen, the oldest in Saxony, famous for the Porcelain Factory.



Lipsia e Meissen

Food and wine excellences

Among the various gastronomic specialties, the *sächsische kartoffel* and *sachsischer sauerbraten* soup, a roast beef in sour marinated and served with potatoes, dumplings, red cabbage and other vegetables. The side dish par excellence is *leipziger allerlei* with carrots, green beans, turnips, asparagus, peas and cauliflower mixed with cream and shrimps. In Saxony there are 35 different types of vines, among the most renowned wines Burgunder white and gray, Riesling and Traminer and Shiller (the latter an unusual combination of red and white grapes) and finally Goldriesling, a true specialty of Saxony. . It is a light and sparkling wine, very summery and it is a real rarity to find it, in fact its vines grow only in the Elbe Valley.



Un calice di Shiller e la tradizionale zuppa sächsische kartoffelsuppe

The dessert of the today recipe

When entering any pastry shop in Saxony, don't forget to ask for a slice of Eierschecken. It is available in many different variations. There is no single recipe, almost every family in Saxony has their own family recipe, well preserved and handed down from generation to generation.



Eierschecken Il dolce tradizionale sassone,

It is a cake made up of three layers. The upper one is made up of eggs, butter, sugar, vanilla. The middle layer consists of a custard which, in addition to butter, eggs, sugar and milk, also contains quark and vanilla, while the base of the cake can be a levitated dough or a sponge cake. Accompanied by a good coffee is the typical Saxon snack cake.



Il dehors della famosa pasticceria Riquet

eierschecke recipe



Eierschecke

1st LAYER: THE SHORT PASTRY

• 80 g of butter • 100 g of sugar • 200 g of flour • $\frac{1}{2}$ pack of baking powder • 2 tablespoons of breadcrumbs • 1 egg • Pinch of salt Preparation Mix the butter, sugar and egg and gradually add the flour and yeast. Knead until you get a homogeneous mixture. If it is too soft, keep it in the fridge for half an hour wrapped in plastic wrap and then place it in a round pan well sprinkled with breadcrumbs on the bottom or covered with foil, keeping the edges well raised.

2nd LAYER: QUARK AND VANILLA PUDDING •

2 tablespoons of corn starch • 750 g of ricotta • 50 g of corn starch • 400 ml of milk • 100 g of sugar • 1 bag of custard Preparation To cook the custard, follow the instructions on the package but use only 400 ml of milk. Now mix well the cornstarch, ricotta, sugar and a third of the cooked custard, and roll it out evenly on the shortcrust pastry layer.

3rd LAYER: EIERSCHECKE

- 3 eggs • 100 g of sugar

Preparation Separate the 3 yolks from the whites and mix them with the remaining custard until a creamy mass is created. In the meantime, whip the egg whites until stiff and pour them with the well blended mixture, trying not to let them disassemble. Then place the Eierschecke layer on the cottage cheese layer. Bake in a preheated oven at 160 degrees for about 60 minutes until the top layer is golden brown. If necessary, cover with aluminum foil after half the cooking time so that it doesn't get too dark. After cooking, brush the cake with melted butter and let it cool inside the pan, and then put it in the fridge for half a day before consuming it.

INFO

Saxony Tourism

Welcome to Dresden

www.visit-dresden.travel

Dresden

Welcome to Leipzig

Visit Meissen

Porcelain Factory Meissen