563. SAVARIN

Ad onore forse di Brillat-Savarin fu applicato a questo dolce un tal nome. Contentiamoci dunque di chiamarlo alla francese, e di raccomandarlo per la sua bontà ed eleganza di forma, ad ottenere la quale occorre uno stampo a forma rotonda, col buco nel mezzo, convesso alla parte esterna e di capacità doppia del composto che deve entrarvi.

Farina d'Ungheria o finissima, grammi 180.
Burro, grammi 60.
Zucchero, grammi 40.
Mandorle dolci, grammi 40,
Latte, decilitri 2.
Uova, due rossi e una chiara.
Una presa di sale.
Lievito di birra, quanto un piccolo uovo.

Ungete lo stampo con burro diaccio, spolverizzatelo di farina comune mista con zucchero a velo e spargete in fondo al medesimo le dette mandorle sbucciate e tagliate a filetti corti. Se le tostate, farete meglio.
Stemperate ed impastate il lievito con un gocciolo del detto latte tiepido e con un buon pizzico della farina d'Ungheria per fare un piccolo pane che porrete a lievitare come quello del Babà n. 565. Ponete il resto della farina e gli altri ingredienti meno il latte che va aggiunto a poco per volta in una catinella, e cominciate a lavorarli col mestolo; poi uniteci il lievito e quando il composto sarà lavorato in modo che si distacchi bene dalla catinella, versatelo nello stampo sopra le mandorle. Ora mettetelo a lievitare in luogo appena tiepido e ben riparato dall'aria, prevenendovi che per questa seconda lievitatura occorreranno quattro o cinque ore. Cuocetelo al forno comune o al forno da campagna e frattanto preparate il seguente composto: fate bollire grammi 30 di zucchero in due dita, di bicchiere, d'acqua e quando l'avrete ridotto a sciroppo denso, ritiratelo dal fuoco e, diaccio che sia, aggiungete un cucchiaino di zucchero vanigliato e due cucchiaiate di rhum oppure di kirsch; poi sformate il savarin e così caldo, con un pennello, spalmatelo tutto di questo sciroppo, finché ne avrete. Servite il dolce caldo o diaccio a piacere.
Questa dose, benché piccola, può bastare per cinque o sei persone. Se vedete che l'impasto diventasse troppo liquido con l'intera dose del latte, lasciatene indietro un poco. Si può fare anche senza le mandorle.