Ischler - Isler

La ville thermale de Bad Ischl a donné son nom à ce célèbre gâteau... Avec confiture de abricot, pièce environ 150g

Note : Pas noté
Prix
Prix de base avec taxes 2,70 €

2,70 €

Poser une question sur ce produit

Description du produit

La ville thermale de Bad Ischl a donné son nom à ce célèbre gâteau. La ville a vécu sa belle époque entre 1849 et 1914 : elle était la résidence estivale de l'empereur François Joseph , même les fiançailles avec Sissy y ont été célébrées et l'anniversaire du souverain a été fêté dans cette petite ville.
C'est Richard Kurth, le pâtissier de la pâtisserie Zauner , qui a inventé ce gâteau en l'honneur de l'empereur environ en 1850. Cette pâtisserie existe encore et on y vend y le gâteau Ischler, évidemment.
La recette originale diffère de celle que nous connaissons pour le gâteau Ischler aujourd'hui. La version simple du gâteau est fourrée de crème de chocolat. Pour la fête de Noël, le gâteau a une variante : on le fourre alors avec de la confiture et il est couvert de crème de café. Mais le gâteau Ischler le plus populaire est le gâteau fourré avec de la confiture et couvert de chocolat.
On peut lire dans les recettes originales qu'il faut mettre de la confiture de groseille entre les deux feuilles de pâte, mais en fait le gâteau est délicieux avec n'importe quelle confiture : framboise, fraise, **abricot**, prune. C'est cependant la confiture acidulée qui s'harmonise le mieux avec la pâte du gâteau. On peut le décorer avec des noix, des amandes, ou des petits morceaux de pistache ; on peut aussi le saupoudrer avec de noix ou de noisettes ou de **noix de coco râpée.** De même, on peut dessiner sur le gâteau un motif en forme de grille avec de la crème de chocolat.

100g continent aprox :

Energie (kJ / kcal)	1898/453
Gras (g)	22.4
Gras saturée(g)	12.5
Glucides (g)	58
dont sucre (g)	32
Fibre (g)	3,5
Proteine (g)	4.8
Sel (g)	0.4