



## Bienenstich, puntura d'ape!

Anni fa, pedalando lungo il Danubio in compagnia, ogni pasticceria che con un paio di tavolini lungo la strada invitava a una sosta di ricarica per le energie era l'occasione per una fetta di golosissimo Bienenstich, ripieno di crema e, spesso, accompagnato da tanta panna montata!

Un dolce cui proprio non riesco a dir di no!

La preparazione è abbastanza semplice, l'impasto di base è lo stesso che uso per la [focaccia dolce](#) e infatti, se c'è da portare dei dolci a una festa, le preparo entrambe; basta raddoppiare le dosi per l'impasto!

Cambia però la guarnizione da utilizzare prima della lievitazione finale nella tortiera e, specialmente, a cottura avvenuta, si completerà la torta con una farcitura di crema.

Qui, a seconda del gusto del momento, io uso o una semplice [crema pasticcera](#) (come nelle foto) o una più delicata [crema diplomatica](#).

Non nego che pasticceri ben più esperti di me e della mia cucina di casa utilizzino guarnizioni e farciture ben più raffinate... ma posso assicurare che questa versione, diciamo *semplice*, ha sempre un indiscutibile successo!

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti (per una tortiera cm 20x20):

### 1- Impasto

farina bianca	g	190
lievito liofilizzato	bustina	½
burro	g	25
latte	cc	100
zucchero	g	25
vaniglia	presa	1
uovo	pz.	½
sale	presa	½

### Per il caramello:

burro	g	75
zucchero	g	50
vaniglia	presa	1
miele	CT.	1
panna fresca	CT.	2
mandorle in scaglie	g	100

### Per la farcitura finale

<a href="#">crema diplomatica</a>	QB.
oppure <a href="#">crema pasticcera</a>	QB.

Preparazione:

Sciogliere il burro in un pentolino e aggiungervi poi il latte, fuori dal fuoco, mescolando bene.

Mescolare la farina al lievito di birra liofilizzato e cominciare a mescolare nell'impastatrice a bassa velocità aggiungendo il latte col burro sciolto, poi lo zucchero, la vaniglia e mezzo uovo (sbattere appena un uovo e utilizzarne metà: il resto va bene per una frittata!).

Mescolare a velocità media per due o tre minuti e quindi aggiungere mezza presa di sale.

Continuare a mescolare ancora un paio di minuti almeno e poi mettere l'impastatrice alla massima velocità per un minuto.

Coprire la ciotola con un canovaccio e lasciar crescere, al riparo dal freddo e da correnti d'aria, l'impasto per mezz'ora (deve raddoppiare).

Infarinare il bancone della cucina e impastare dolcemente la massa lievitata dando tre giri all'impasto.

Imburrare leggermente una tortiera ad anello cm 20x20.

Aiutandosi con un mattarello, stendere l'impasto a dimensione della tortiera, trasferirlo, coprirlo e procedere alla preparazione della base di caramello alle mandorle per la ricopertura.

Mettere in un pentolino il burro insieme a zucchero, vaniglia, miele e panna. Far riscaldare a fuoco dolce, continuando a mescolare, senza portare a ebollizione.

Aggiungere le mandorle in scaglie, continuando a mescolare e, appena ben amalgamate, togliere dal fuoco e lasciar raffreddare mescolando di tanto in tanto per evitare che il tutto si trasformi in una massa dura e ingestibile!

Quando il caramello sarà appena tiepido, aiutandosi con un cucchiaino disporlo con delicatezza su tutta la superficie dell'impasto.

Coprire la tortiera (io uso un sacchetto di plastica...) e mettere a lievitare al riparo da freddo e correnti d'aria per un'oretta.

Riscaldare il forno (statico) a 200° C (a circolazione d'aria: circa 180° C – ma quest'ultima cottura non è in genere molto amica dei lievitati!)

Infornare per 15 minuti e, se il caramello trascorso questo periodo non avesse assunto un lieve colore dorato uniforme (v. foto seguenti) proseguire la cottura per un massimo di altri tre minuti.

Sfornare e lasciar raffreddare nella tortiera.

Preparare una [crema pasticcera](#) e lasciarla raffreddare (e volendo essere raffinati, unirla poi a una crema chantilly per ottenere una [crema diplomatica](#)!).

Dividere la torta in quattro parti e quindi tagliare ogni parte in orizzontale.

Spalmare le metà inferiori con la crema, richiuderle con la parte superiore al caramello e tenerle in fresco un'oretta prima di porzionarle e servirle. *(resistere sarà difficile... ma è un sacrificio che val la pena di fare per ottenere il massimo da questo dolce!)*

Buon appetito!

**SUGGERIMENTI E NOTE:**

*A dispetto della lunga e dettagliata descrizione della preparazione si tratta di un dolce di una certa semplicità. E il risultato finale è una meraviglia.*