

Torta Frita, Tarta frita o Kreppel

(*) Kräppel, Kreppel (con levadura, que se hacían de la misma masa del pan, se sacaba un poco y se freían, eran los más simples, había que comerlos en el día porque si no ya no quedaban tan rico).

Lo que en alemán se llama Kreppel, en el Río de la Plata se denomina torta frita. Pero a pesar de las diferencias, los ingredientes en ambos puntos del planeta coinciden bastante: harina de trigo, levadura, azúcar, algunas veces huevos, leche, agua y grasa vacuna.

En Uruguay y en Argentina, se las come todo el año, pero cuando más se las recuerda es justo cuando llueve. Algunos las prefieren más saladas, otro bien dulce y el que así la quiere no tiene reparos: la llena de dulce de membrillo o de dulce de leche sin nada de prudencia.

El origen de estas pequeñas tortas es alemán, sin embargo no fue desde Alemania que la receta llegó a las costas del Río de la Plata. Llegar llegó, pero lo hizo con los españoles y los árabes.

Los árabes hablaban de “sopaipilla”. Término que también deriva del alemán, más específicamente del término Suppe e incorporaron la receta durante su tiempo en Europa Central y cuando tiempo después, invadieron a España, dejaron su costumbre en las tierras atacadas, donde su nombre fue traducido a “masa frita”. Desde España, la receta llegó a algunas regiones de América y ahí termina nuestro gran viaje.

Pero termina un viaje y comienza otro. Porque bastante tiempo después los alemanes del Volga que emigraron a la Argentina y Uruguay a partir de 1878, llevaron consigo también esa receta que habían aprendido de sus ancestros desde la Edad Media.

Ahí esta la clave de porque a la misma cosa algunos les llamamos tortas fritas y otros insistentemente kreppels: en las ciudades cuya población es de herencia fuertemente alemana, las tortas fritas más que tortas fritas, son Kreppel.

La receta de los Kreppel, tiene la versión salada y la dulce.

Ingredientes

Ricota medio kilo.
Huevo 1.
Crema 10 cl (100 cm³)
Sal
Pasas 100 gramos (opcional).

Preparación

Mezcle la ricota, con el huevo, la sal y las pasas.
Estire la masa y recorte en rectángulos de 6 por 10 centímetros.
Coloque una cucharada del relleno en el rectángulo y ciérrelo como una empanada.

Si hacen todo esto van a obtener una Keiss Kreppel

Ahora, si quieren una Sauer Kraut Kreppel deben tan sólo cambiar el relleno por otro: chucrut.

Y que pasa si quieren preparar Dulzen Kreppel pues bueno, sigan la preparación siguiente: hagan lo mismo que antes, pero usando como relleno dulce de membrillo.

Kreppel de bicarbonato (Boudesh Kreppel): Era una masa muy aireada por el bicarbonato, llevaba también leche cuajada.

Vater Kreppel

Vater Kreppel es una masa muy crocante. Generalmente se llamaban así a los que llevaba la comadre a la madre de un niño recién nacido mientras hacía el Kinderbett (período de post-parto) en cama. También a los crocantes se les podía decir Derr Kreppel

Kreppel (Isabel Unrein)

Ingredientes:

1 kg.	Harina 000
6	Yemas
1 cda.	Azucar
1 cda.	Sal fina
1 cda.	Cognac
500 gr.	Crema de Leche
250 CC	Leche

Preparación:

Colocar la harina en un recipiente y agregar la sal, el azúcar, el cognac, la crema y la leche. Mezclar bien formando una masa homogénea, dejar descansar 30'. Luego estirar con el palote hasta dejar una masa bien fina. Cortar en cuadrados y dentro de cada cuadrado hacer 2 o 3 cortes paralelos entre sí. Entrelazar con ambas manos y freir en grasa (mezcla de cerdo y vaca). Para terminar espolvorear con azúcar impalpable