Magiczny Kraków

Andrut i “czokolada”. Historia tortu Pischingera

2019-12-03

Wiedeńska fabryka słodyczy założona przez rodzinę Pischingerów świętuje w tym roku 170-lecie istnienia. A w wielu krakowskich cukierniach można kupić prosty i wdzięczny tort wymyślony przez syna jej założyciela, Oskara Pischingera.

Przepis na sukces był prosty: andruty i czekolada. Nie wiadomo jak czuł się młody Oskar Pischinger, kiedy w latach 80. XIX wieku spróbował przygotowanego przez siebie tortu. Z pewnością nie miał świadomości, że to właśnie ten deser rozsławi jego nazwisko w całej Galicji. Oskar pracował w fabryce założonej przez jego ojca, Leopolda w 1849 r. Wytwarzane przez nią słodkości trafiały na dwór cesarza oraz do najlepszych sklepów w całej Galicji, w tym do Krakowa. W Czasie (nr 11 z 13 stycznia 1889 r.) czytamy że “czokoladę” z fabryki Pischingera “najlepszą w świecie do gotowania, picia i jedzenia w niezrównanym dotychczas gatunku” można kupić u Hawełki.
Prostota wymyślonego przez Pischingera tortu spowodowała, że nie dość, że smakołyk był powszechnie podrabiany przez cukierników, to szybko stał się jednym z ulubionych deserów podawanych na wystawnych podwieczorkach w krakowskich domach. Do przygotowania Pischingera w warunkach domowych nie zawsze używano orzechów laskowych i czekolady. Te pierwsze zastępowano np. migdałami w płatkach, a zamiast czekolady pomiędzy andruty trafiał kajmak. Inną wariacją na klasyczny przepis jest przełamanie słodyczy czekolady kwaskowatymi powidłami.

W “Uniwersalnej książce kucharskiej” Maria Ochorowicz-Monatowa podaje następujący przepis na Pischingera:
"Na 10 małych lub 5 dużych andrutów okrągłych wziąć ćwierć funta czekolady w kawałkach, ćwierć funta cukru i rozgotować w półkwaterce słodkiej śmietanki z dodaniem łyżeczki deserowego masła. Połowę pozostawić na lukier, a do drugiej dodać ćwierć funta zmielonych i przesianych przez sito orzechów tureckich i zagotować do gęstości. Tą masą przesmarować andruty, składając pięć jeden na drugi, a po wierzchu i po bokach oblać wysmażoną do gęstości drugą połową czekolady".