

por [Croacia](#) · 14/09/2017

La repostería es muy apreciada en Croacia y cuenta con una larga historia y tradición. Las pastelerías familiares, fieles a las recetas tradicionales de los postres croatas, conviven con las pastelerías boutique más modernas que siguen las tendencias contemporáneas. La cultura del café y su calidad ha favorecido la moda de las confiterías, y anima al visitante a unirse al ritual acompañando con los más exquisitos postres y dulces croatas.

## Strudels

Aunque el strudel tiene su origen en Europa central, su larga **presencia en Croacia lo ha convertido en un plato local**. Entre los strudels más típicos está el **de manzana** o el **de queso**, pero el más tradicional y uno de los más populares en Croacia es el **de cereza amarga**.

Las **mejores recetas de strudels** las tienen bien guardadas las abuelas croatas de la **región de Karlovac**. Tal es la importancia de este dulce en la región, que el pequeño **pueblo de Jaksevo** elaboró el **strudel más largo** del mundo en **2015** y fue registrado en el **Libro Guinness de los Récords**.



Strudel. Foto: Maja Danica Pecanić – Fuente: CNTB

## Pasteles y postres de castaña

Durante las últimas semanas del mes de octubre se celebra la **Fiesta de la Castaña** en la región de **Kvarner**.

Las castañas de los pueblos **Lovran, Liganj, Dobrec** son conocidas por su gran calidad. Se trata de una variedad endémica de la región, bastante dulce, resultado de mezclar las castañas que los navegantes trajeron del Lejano Oriente y las locales.

Durante estos días **los cafés y pastelerías elaboran todo tipo de dulces a base de castañas**: desde la **clásica castaña asada** hasta **pasteles, cremas, sorbetes, cremas con hielo frappe, crepes flameados con crema de castaña....** Todo un festival para el paladar.



Castañas. Foto: Maja Danica Pecanic – Fuente: CNTB

## Rapska torta (pastel de Rab)

Sin salir de la región de Kvarner encontramos uno de los postres más populares de Croacia.

Sus ingredientes principales son las **almendras** y el **licor de Maraschino**. Se cocina tradicionalmente en forma de espiral.

Se dice que el pastel de Rab **se sirvió por primera vez en 1177 al Papa Alejandro III** cuando consagró la catedral de la Asunción de la

ciudad. En el pasado, esta delicia gastronómica estaba **reservada solo a las familias adineradas**, durante el reinado de Venecia la tarta se elaboraba sobre todo en las casas de los patricios que vivían en la isla.

La receta original y secreta era conocida por pocos habitantes y se fue transmitiendo de generación en generación hasta llegar a nuestros días como uno de los postres más populares del país.



Pastel de Rab. Foto: Maja Danica Pecanic – Fuente: CNTB

## Pastel de Kremsnite

A unos 20 km de la capital se localiza en pueblo de Samobor, de donde procede **uno de los dulces más apreciados de Croacia**.

El pastel de **Kremsnite es un pastel de crema**, similar a las milojas, que se puede servir frío o caliente. Tal es la importancia y tradición de este dulce, que cuenta con su propio evento gastronómico en el mes de mayo “**Días del Pastel de Kremsnite de Samobor**”.

Por cierto, según los habitantes **regalar un pastel de Kremsnite es símbolo de amistad** “Si regalas Kremsnite tus faltas serán perdonadas”.



Kremsnite. Foto: Roman Martin – Fuente: CNTB

[Volver](#)