

Il **kürtőskalács** è un dolce tipico [ungherese](#) conosciuto anche come **camino dolce** o **torta a camino** per la sua forma.

È cotto su uno spiedo cilindrico che ruota lentamente sul fuoco. Originario della [Transilvania](#), è noto come il dolce più vecchio di tutta l'Ungheria. Il *kürtőskalács* è venduto nelle pasticcerie della città e, in occasione di fiere e mercatini, anche nelle principali piazze, dove i venditori lo preparano al momento. Il *kürtőskalács* è composto da una sottile sfoglia lievitata e zuccherata, arrotolata attorno ad un cilindro di legno, diventando così una spirale di pasta di forma cilindrica cotta sopra al fuoco.

Dopo la cottura l'impasto viene ricoperto da cacao, cioccolata in scaglie, cannella, papavero, noci, vaniglia e mandorle a seconda dei gusti. Lo zucchero sulla superficie del *kürtőskalács* è caramellato in modo da ottenere un dolce con la crosta croccante. Il *kürtőskalács* è originario della Transilvania, una regione che in passato faceva parte dell'Ungheria e il nome deriva dalla parola ungherese "kürtő" che si può riferire al camino o canna fumaria, oppure al corno (strumento musicale), costruito originariamente da corna di animali. (da Wikipedia)

