

RESTAURANTES / CRÍTICA

Wenger Haus GUSTOS Y SALUD

POR *Ruperto de Nola*



A MENUDO LO QUE A UNO LE GUSTA no es saludable. Y lo saludable, no le gusta. Tema con infinitas variaciones: hace no mucho tiempo, los huevos, la crema, el queso y el tocino y demás porcinidades eran considerados no saludables. Médicos y nutricionistas consideraban a gallinas, vacas y chanchos como los mayores enemigos de la humanidad. Pa' que vea Usté: sin siquiera disculparse por los inmensos males y disgustos que causaron, los mismos médicos y nutricionistas proclaman ahora que se puede comer todos los huevos que uno quiera (no tres a la semana), y evitando margarina y otras porquerías hay que comer mantequilla, y la lecha gorda es más sana que la descremada. Todavía vivimos en un mundo aterrado por las harinas y azúcares. ¿Qué cree Usté que van a descubrir a continuación esos Pedros Recios de Tirteafuera, medicastro que le arruinó su cena a Sancho Panza?

Pero, por si las moscas, evitamos razonablemente el azúcar. La diabetes

suele ser más que un mero ectoplasma de Mme. Blavatsky y otros esotéricos. Por eso, hemos estado explorando la dulcería sin azúcar (espérese, no más: ya saldrán a condenar la alulosa, sustancia natural que la sustituye). Y hemos encontrado en Wenger Haus lo siguiente, todoito sin azúcar.

Un strudel estupendo, de lo mejor que hay en esta Nueva Extremadura. Un maravilloso kuchen de crema pastelera y frutos rojos, suave y equilibrado, que fue lo mejor de la cata; y otros de manzana con su donosito enrejado de masa (fruta no recocida y acidita, harta canela), de durazno con arándanos, de frambuesas (qué frescor, cómo se saborea la frambuesa casi al natural). Los kúchenes se venden también por mitades, con lo que uno puede pagar el precio de un kuchen, llevando dos mitades diferentes (cada mitad a \$9.450). Gran cosa.

Luego, probamos un par de *cheesecakes* perfectos: uno con cubierta de mermelada de frambuesa, con su crema de queso



INSTAGRAM @WENGERHAUS

sabrosa, de excelente textura (nada de excesos de gelatina ni otros andamios culinarios), y otro, sorprendente, de manjar blanco: una de las veces que

hemos disfrutado del manjar blanco sin reservas, atenuado y bien armonizado con la crema quesosa. La masa de base, sin reproche alguno.

Catamos tres tortas. La de chocolate, de bizcochuelo bien chocolatoso, con ganache de lo mismo y sutil capa de mermelada de frambuesa, excelente. Muy buena también la torta Wenger, de bizcochuelo, frambuesa, crema pastelera, imanjar blanco!, y betún por arriba, formando zurunguitos muy sentadores. Y otra torta que, dado el dulzor en sordina de estos productos, nos pareció muy buena, en tanto que con solo azúcar es empalagosísima: hojarasca, pastelera, frambuesa y manjar blanco. Todos los trozos de torta a \$4.500.

Finalmente, un queque de frambuesa y almendras (\$8.000) delicioso. Claro que, al final, nos reímos de dietistas y demás fauna: nos comimos un excelente canelé con azúcar.

Cuide su salud y dese gustos.

Tomás Moro 1749, Las Condes.