

Torta negra de navidad

(receta de Elsa Pérez de González)

Ingredientes:

Maceración:

4 paquetes de ciruelas pasas sin semillas
1 caja grande de pasitas sin semillas
1 caja grande de pasitas moscatel amarillas
4 1/2 tazas de agua
1/2 Kg de azúcar
1 cucharadita de bicarbonato
1/2 Kg de frutas confitadas (arlequín)
1 botella de ron o brandy
1 botella de vino moscatel o vino dulce
1 frasco grande

Torta:

1/2 Kg de mantequilla
1/2 Kg de azúcar
6 huevos
1 cucharadita de esencia de limón
1/8 cucharadita de clavos de especie (molidos)
1/8 cucharadita de canela en polvo
1/8 cucharadita de nuez moscada
1/4 Kg de almendras con concha
1 caja de dátiles sin semilla
100 gr de nueces
1/4 Kg de guindas confitadas
1/2 Kg de harina
4 cucharaditas de polvo de hornear
1 limón

Procedimiento:

Maceración:

Preparar un caramelo con 3 tazas de agua y 2 tazas de azúcar, dejar hervir y una vez quemado, se le baja el fuego y se le añaden, poco a poco, 1 1/2 taza de agua. Dejar a fuego lento hasta que se disuelva ese caramelo y luego, retirar del fuego y dejar enfriar. Una vez frío, añadirle el bicarbonato y colar. Agregarle el vino y el ron. Poner el resto de los ingredientes en el frasco grande agregar la mezcla del caramelo. Tapar y dejar a temperatura ambiente.

Torta negra de navidad

Procedimiento:

Torta:

Precalentar el horno a 350°F

Crema la mantequilla con el azúcar, luego añadir los huevos, uno a uno y reservar.

Pelar las almendras en agua hirviendo y dorar ligeramente en el horno.

La mitad se tritura y el resto se dejan enteras.

Se toman 3 tazas de la parte sólida del macerado y una taza de su líquido;

la mitad de esa maceración se licúa (debe quedar semi-triturada) y se mezcla con la parte no licuada.

Agregar a la harina: las guindas, nueces, dátiles, especias, polvo de hornear.

A la mantequilla se le añade la esencia de limón y la ralladura del limón

y luego se va mezclando con la maceración y alternando con la harina.

Vierta en un molde previamente enmantecado y enharinado.

Lleve al horno por aproximadamente 30-45 minutos o hasta que al introducir un cuchillo o palillo en el centro de la torta, éste salga limpio.



Fotos: @ Luisa Gonzalez P