

Postre

Torta de frutas



Ingredientes

- # 2.2 kilogramos de mantequilla
- # 12 onzas de azúcar
- # 3.3 kilogramos de harina
- # 15 huevos
- # 125 gramos de uvas pasas
- # 125 gramos de ciruelas pasas
- # 125 gramos de almendras peladas y cortadas en mitades
- # 125 gramos de nueces cortadas por la mitad
- # 1 cucharada de polvo de hornear
- # 2 cucharaditas de canela en polvo
- # 1 cucharadita de clavito en nuez moscada
- # ¼ cucharadita de clavito en polvo
- # ½ frasco de cereza en mitades con su jugo
- # 1 taza de vino de uvas
- # ½ taza de brandy

Preparación

En una olla grande hierva agua durante veinte minutos con media taza de azúcar, las ciruelas pasas, las uvas y las frutas cristalizadas y agréguele las esencias. Deje enfriar y agregue el vino y el brandy y déjelas en esta mezcla durante cuatro a cinco días.

Para la preparación de la torta, haga una crema con la mantequilla y el azúcar, añada poco a poco los huevos a la mezcla y adicione la harina con el polvo de hornear. No mezcle demasiado.

Por último, agregue a la torta la mezcla previamente macerada, vierta esto en un molde y llévelo al horno precalentado a 350 grados por una hora o hasta que al insertar un cuchillo en el medio, éste salga limpio.

Sugerencias

- # No desmolde cuando la torta esté aún caliente.
- # Si quiere y según su gusto puede agregar un poco más de esencia a la mezcla.

- # Esta torta se puede preparar con anticipación y rociarle un poco de brandy después de que esté fría.
- # Para conservar el sabor por más tiempo forre la torta en papel parafinado bien hermético.