

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al rum

LUOGO: [Centro America](#) / [Repubblica Dominicana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 440g di burro ammorbidito
- 2 tazze di frutta essicata
- 1 tazza di uvetta
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino di scorza di limone
- $\frac{1}{2}$ tazza di acqua bollente
- 400g di farina
- 6 tazze di rum
- 500g di zucchero
- 2 cucchiaini di bicarbonato
- 5 uova

PREPARAZIONE

- 1 Prima di iniziare la preparazione, imburrate ed infarinate la teglia e scaldate il forno a 175°C.

Marinate la frutta nel rum per almeno 48 ore prima di iniziare.

Miscelate la farina e il bicarbonato e setacciateli insieme e mettete da parte.

In una ciotola miscelate $\frac{1}{2}$ tazza di zucchero e 4 cucchiaini di acqua. Portate ad ebollizione e mescolate regolarmente fino a che la miscela diventi di un marrone scuro.

Spegnete il fuoco, aggiungete dell'acqua bollente e mescolate per amalgamare il tutto. Lasciate riposare a temperatura ambiente e mettete da parte.

Scolate il rum dalla frutta e mette da parte il rum.

Montate insieme il burro e lo zucchero fino a che diventa cremoso e chiaro. Aggiungete le uova, uno alla volta sbattendo all'aggiunta di un nuovo uovo.

Aggiungete lentamente il caramello sciolto fino a che si raggiunga una consistenza uniforme. Usando una spatola, aggiungete la frutta secca.

Versate il composto in una teglia. Mettete in forno fino a che, inserendo un coltello nel centro, ne esca pulito.

Lasciate raffreddare a temperatura ambiente. Spennellate con il rum messo da parte e mettete il tutto in frigorifero.

2 Spennellate con altro rum almeno per altre due volte prima di servire.