

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta natalizia

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 225g di burro
- 280g di zucchero di canna
- 6 uova
- 350g di farina
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 1 cucchiaio di spezie miste
- 2 cucchiaini di cannella
- 1 cucchiaino di noce moscata
- 225g di uvetta
- 225g di uva passa
- 450g di uva sultanina
- 115g di bucce di frutti misti
- 115g di mandorle intere
- 115g di ciliegie glassate (rosse e verdi)
- la scorza di 1 limone (o arancia) grattugiata
- 4 cucchiaini di sherry o brandy

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il forno a 120°C. Foderate una grossa teglia per torte con uno strato di carta d'alluminio e successivamente con un foglio di carta forno. Pesate tutta la frutta secca, versatela in una grossa ciotola e mescolatela completamente. In un'altra grossa ciotola ammorbidite il burro e lavoratelo con lo zucchero, aggiungete, quindi, le uova, una alla volta, sbattendo il composto. Setacciate gli ingredienti secchi e uniteli al composto cremoso appena preparato. Aggiungete la frutta secca e la scorza e solo alla fine lo sherry o il brandy. Versate il composto ottenuto nella teglia e infornate per 3 ½ - 4 ore. Per verificare che la torta sia cotta, infilate uno stuzzicadenti nel centro della torta e se esce pulito vuol dire che la torta è pronta. Lasciate riposare la torta per un'ora prima di estrarla dalla teglia. Il contenuto alcolico dello sherry o del brandy evaporerà durante la cottura, ma potete sostituire questi liquori con del succo di frutta. Quando la torta si è raffreddata, glassatela con della glassa alle mandorle o al marzapane. Questo dolce è più buono se gustato a un mese o più dopo la preparazione e potete conservarlo in un contenitore a chiusura ermetica.