

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al Whiskey

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Regno Unito

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



170G DI UVA SULTANINA, 230ML
D'ACQUA, 100G DI BURRO, 140G DI
ZUCCHERO FINISSIMO, 1 UOVO, 2
CUCCHIAI DI WHISKEY, 170G DI FARINA
COMUNE, 1 CUCCHIAINO RASO DI
BICARBONATO, 1/4 CUCCHIAINO DI SALE,
1/2 CUCCHIAINO DI NOCE MOSCATA
GRATTUGIATA, 1 CUCCHIAIO DI SUCCO
DI LIMONE, 70G DI NOCI TRITATERIPIENO
E GUARNITURA

60g di burro

200g di zucchero a velo

2 cucchiaini di succo di limone

1 cucchiaino di whisky

PREPARAZIONE

1 Coprite l'uva sultanina con l'acqua e fate sobbollire per $\frac{1}{4}$ d'acqua. Scolatele ma conservate un po' del liquido.

Lavorate il burro e lo zucchero fino a che diventi cremoso, aggiungete, sbattendo, l'uovo. Incorporate la farina, il bicarbonato di sodio, il sale e la noce moscata alternati con 2 cucchiaini del liquido dell'uva sultanina.

Incorporate, ora, l'uva sultanina, il succo di limone, le noci tritate e il whisky. Versate il composto in due teglie per pane in cassetta e infornate per 30 minuti a 180°C.

Per la farcitura:

Lavorate il burro e lo zucchero fino a che diventi cremoso. Aggiungete il succo di limone e il whisky e sbattete fino a che la consistenza non corrisponda a quella di una crema morbida.

Usate metà di questo composto come farcitura dei due strati di torta e il resto mettetelo in una sacca da pasticciare con un beccuccio a stella e decorate la superficie della torta.