

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta natalizia dello Sri Lanka

LUOGO: Asia / Sri Lanka

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



1 cucchiaio di miele

2 tazze di semolino

6 albumi

PREPARAZIONE

1 Imburrate generosamente uno stampo per torte da 25cm e mettete da parte. Tritate le uvette, la frutta candita, lo zenzero, la conserva di chow chow e le scorze miste di agrumi in piccoli pezzi.

Tagliate le ciliegie candite a metà. Tritate le noci molto finemente, se possibile usate un tritatutto.

Miscelate la frutta e le noci in una grossa ciotola, cospargete di brandy, coprite e mettete da parte (questo può essere fatto anche il giorno prima per permettere alla frutta d'assorbire più brandy possibile).

Lavorate il burro con lo zucchero a crema, aggiungete i tuorli, uno alla volta, sbattendo dopo l'aggiunta di ciascun tuorlo.

Aggiungete la scorza di limone, il cardamomo, la noce moscata, i chiodi di garofano, l'estratto di vaniglia, l'essenza di rosa ed il miele, quindi mescolate bene. Aggiungete ora il semolino e sbattete fino a che tutti gli ingredienti risultino ben amalgamati.

Mettete l'impasto della torta in una grossa ciotola e aggiungete la frutta e le noci lasciate in ammollo nel brandy, mescolando in modo tale che la frutta si distribuisca uniformemente nell'impasto.

In un'altra ciotola, sbattete gli albumi a neve.

Incorporate dolcemente gli albumi nell'impasto della torta.

Versate il composto nello stampo.

Infornate a 130°C per 2 ¼ ore coprendo lo stampo con un foglio d'alluminio dopo 30 minuti per evitare che bruci in superficie.

Fate raffreddare su di una griglia per 15-20 minuti, quindi rimuovete la torta dallo stampo.

Lasciate che la torta si raffreddi completamente, meglio una notte intera.

Avvolgete la torta nella pellicola, se preferite potete cospargerla di brandy prima di avvolgerla.

2 Questa torta può conservarsi fino ad un anno.