

Torta Negra

Es uno de los postres de nuestra tradición gastronómica navideña, su sabor es maravilloso y mientras más tiempo lleven maceradas las frutas que la componen, mejor será su sabor. La más exquisita combinación de sabores integrados en una torta que rememora la cocina de las abuelas europeas. La torta negra no puede compararse con nada: especias, frutas secas y los secretos de antaño hacen que se conserve durante mucho tiempo. Esta torta, a pesar de no ser una receta de origen venezolano, es tan famosa en Venezuela que se ha adaptado a los ingredientes que allí existen.

Ingredientes:

- 1 kg. de harina leudante *
- 6 huevos
- 500 gr. de margarina
- 1 taza de azúcar macerado:
papelón (raspadura), ron o brandy
- Pasas
- Ciruelas pasas
- Avellanas
- Almendras
- Clavos de especie
- Frutas confitadas
- Orejones



Preparación:

El macerado se debe preparar con cuatro meses de anticipación en una botella de vidrio; se derrite el papelón y se agrega en la botella con todos los ingredientes (las avellanas y las almendras se deben tostar y triturar, los orejones se deben picar finamente).

Se bate la margarina con el azúcar hasta que esté cremosa. Aparte se baten las claras a punto de nieve, luego se le agregan las yemas, ésta preparación se une a la anterior, se le agrega la harina y poco a poco el macerado, mover con una cuchara de madera en forma envolvente.

Enmantequillar y enharinar un molde, verter la preparación, hornear hasta que al insertar un palillo en el centro, éste salga limpio. Cuando esté fría, voltearla y esparcir azúcar pulverizada sobre la superficie. Adornar al gusto.