

# Torta navideña

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Para el almíbar:

**Azúcar blanca:** 50 g

**Naranja:** 1 Unidad

**Jarabe de arce:** 50 g

**Agua:** 50 g

### Para el bizcocho:

**Azúcar moreno molido:** 250 g

**Jengibre en polvo:** 2 cdas.

**Extracto de vainilla (o 1 vaina):** 3 Gotas

**Leche o agua (opcional):** 3 cdas.

**Manteca a temperatura ambiente:** 250 g

**Ron, vino de Marsala o Madeira:** 5 cdas.

**Arándanos frescos:** 60 g

**Huevos:** 5 Unidades

**Especias mezcladas:** 2 o 3 cdas.

**Frutas confitadas:** 500 g

**Levadura en polvo:** 1 Pizca

**Harina Leudante:** 250 g

**Sal:**

### Para el merengue:

**Azúcar blanca:** 550 g

**Polvos brillantes comestibles para decorar:**

**Claros de huevo:** 8 Unidades

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, en una batidora eléctrica, colocamos la *manteca* con el azúcar moreno. Batimos.
- Luego, incorporamos dos huevos, una pizca de sal, la *levadura* y la mitad de la *harina*. Seguimos batiendo.
- Añadimos tres huevos más, la *harina* restante, las *especias* y batimos.

- Cuando esté todo bien integrado, agregamos las semillas de vainilla y mezclamos a mayor velocidad.
- Por otro lado, en un bol, colocamos las frutas confitadas con los *arándanos* y el *ron* o vino de Marsala. Incorporamos a la masa.
- Cubrimos un molde con papel de hornear y volcamos la masa de *bizcocho*.
- Llevamos al horno precalentado a 180°C durante 30-40 minutos.
- Para el merengue, en una batidora eléctrica, colocamos el azúcar y encima una parte de las claras. Batimos hasta que comiencen a tomar volumen y vamos agregando el resto de las claras y dejamos batiendo durante 5 minutos.
- Para el *almíbar*, en una *cacerola*, calentamos el azúcar, el jarabe de arce, el agua y la piel de una *naranja* rallada. Removemos hasta que el azúcar se disuelva y dejamos *hervir* durante 1 minuto.
- Retiramos el *bizcocho* del horno y lo bañamos con el *almíbar*.
- Colocamos el merengue en una manga pastelera y hacemos picos sobre el *bizcocho*.
- Llevamos nuevamente al horno a 150°C durante 20-25 minutos para que se cocine el merengue. También se puede realizar con un soplete de cocina.
- Dejamos enfriar y servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-navide-a>