Torta negra de navidad y dulce de lechoza



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Dulce de lechoza

Clavo De Olor: 2 Unidades
Hoja de higo: 1 Unidad
Lechoza: 1/2 Unidad
Azucar morena: 1 Taza
Papelón: 1 Taza

Torta

Jengibre fresco rallado: 1 cdita.
Avellanas peladas: 1/2 Taza
Chocolate amargo: 150 g
Dátiles: 100 g
Ciruelas pasas descarozadas: 100 g
Nuez Moscada: 1/2 cdita.
Azucar: 1 2/3 Taza
Ron de naranja: 125 cc
Pasas de uva rubias: 1/2 Taza
Clavo De Olor: 1 Unidad
Higos pasas: 100 g
Canela En Polvo: 1 cdita.
Sal: 1/2 cdita.
Malta líquida: 300 cc
Polvo de hornear: 1 cdita.
Huevos: 5 Unidades
Cascara de naranja: 1 Tira
Cerveza: 300 cc
Almendras peladas: 1/2 Taza
Harina de trigo: 2 1/2 Taza
Nueces: 1/2 Taza
Mantequilla: 175 grs.

Varios

Ron: 1/2 Taza
Puré de ciruelas: 1 Taza
Azúcar glass:

Preparación de la Receta

Torta

- Coloque en la batidora la *manteca* y bata hasta blanquearla, luego incorpore el azúcar
- Una vez disuelta el azúcar agregue los huevos de a uno, una vez integrados los huevos sazone con sal y añada el polvo de hornear, siga batiendo.
- Pique el *chocolate* y fúndalo en el microondas.
- Pique los dátiles, los higos, las ciruelas, la cáscara de *naranja*, las almendras, las nueces y las avellanas, coloque todo en un bowl junto con las pasas de uva rubias, el *jengibre* rallado, nuez moscada, clavo de olor molido y canela, por ultimo bañe con la *malta*, la cerveza y el *ron* de *naranja*, tape bien el recipiente y deje reposar en la heladera durante dos semanas mezclando la preparación cada 2 días.

Dulce de lechoza

- Coloque en una olla el *papelón* previamente cortado en dados y cubra con agua, lleve al fuego y una vez que tome temperatura incorpore el azúcar morena, clavo de olor y la hoja de *higo*.
- Pele la lechoza, quite las semillas y córtela en finas *fetas*.
- En una olla con abundante agua caliente con bicarbonato cocine la lechoza unos minutos, luego retire e incorpórela a la preparación del *papelón*, siga cocinando a fuego lento durante 1 ½ hora, hasta que espese.

Armado

- Una vez fundido el *chocolate* agréguelo al batido mientras sigue batiendo hasta incorporarlo
- Una vez que lograda una preparación homogénea retire de la batidora y coloque en un bowl, agregue la *harina* de a poco mientras mezcla con una espátula, por ultimo añada las frutas maceradas.
- En un molde de silicon vierta la preparación y cocine en horno precalentado a 350°C durante 50 minutos aproximadamente.
- Coloque el puré de ciruelas junto con el *ron* en una olla y lleve a fuego mínimo hasta que espese.
- Una vez fría la torta desmolde.

Presentación

- Pinte la torta con el puré de *ciruela* con *ron* y espolvoree con azúcar glass.
- Corte la torta en porciones y acompañe con el dulce de lehoza.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-negra-de-navidad-y-dulce-de-lechoza