

# **TORTA NEGRA**

## **INGREDIENTES**

### **Para Macerar**

Almendras  
Nueces  
Avellanas  
Ciruelas Pasas  
Frutas Confitadas  
Pasitas Negras  
Pasitas Sultanas  
Frutas Confitadas  
Guindas (Cerezas en Marrasquino)  
Licor de cacao  
Licor de Naranja o Cereza  
Brandy o ron  
1 Cdta de canela molida  
½ Cdta de Nuez moscada molida  
½ Cdta de clavo de olor en polvo

### **Para la torta**

200 gr. de mantequilla blanda a temperatura ambiente  
2 Tazas de azúcar morena  
2 ½ Tazas harina  
1 Cdta de vainilla  
6 Huevos  
100 gr de chocolate negro triturado  
1 Cdta de jengibre fresco rallado  
1 Sobre de polvo de hornear  
½ Taza de leche  
2 tabletas de chocolate negro derretido  
½ taza de coco rallado  
500 gr de frutas maceradas  
nueces picadas en dos partes  
1 Pizca de sal

## **PREPARACIÓN**

### **Para las Frutas maceradas**

Cortamos las frutas pequeñas. Pelamos y trituramos las almendras, nueces y avellanas. En un frasco grande de vidrio colocamos todas las frutas, luego agregamos, las especias, el ron ó brandy, el licor de cacao y el licor de cereza o licor de naranja a partes iguales hasta cubrirlas.

Tapamos bien el frasco y lo colocamos en un sitio oscuro para dejar macerando por largo tiempo.

### **Para la Torta Negra**

Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que este cremosa, después agregamos la vainilla y la canela y mezclamos todo, agregamos las amarilla de los huevos reservando las claras y batimos bien, luego vamos añadiendo la harina, la pizca de sal alternando con la leche sin dejar de batir.

Derretimos el chocolate a baño de maría con un poquito de mantequilla, la agregamos a la preparación y mezclamos bien hasta obtener un color homogéneo. Agregamos el chocolate negro en trocitos y mezclamos todo.

Escurremos las frutas maceradas y las mezclamos con un poco de harina de trigo y las añadimos junto con el coco rallado a la preparación.

Batimos las claras a punto de nieve y la mezclamos a la preparación de forma envolvente.

Vertemos la mezcla en un molde enmantequillado y enharinado y lo horneamos a 180° C por 1 hora aprox o que al introducir un palillo, si éste sale limpio se saca del horno.

Dejamos enfriar para desmoldar.

Podemos decorar con las nueces picadas, guindas (cerezas marrasquino) o al gusto.

### **SUGERENCIAS**

El secreto de esta torta esta en macerar los frutos secos 2 o 3 meses antes, pero se puede dejar macerar de un día para otro.

Se puede sustituir el azúcar moreno por sacarina o cualquier edulcorante a su gusto.

Esta torta resulta más húmeda y sabrosa, si se conserva en lugar seco y fresco, envuelta en papel encerado.