

ma y sobre éste vaciar 1/4 de taza de nueces picadas, 2 cucharadas de azúcar mezcladas con 1/4 de cucharita de canela molida.

GALLETAS DE ALMENDRAS

Ingredientes: 230 grs. de mantequilla - 1 taza de azúcar molida - 2 tazas de harina - 1/4 cucharita de sal - 1/2 cucharadita de vainilla - 115 grs. de almendras peladas - 1 huevo.

Preparación: Batir la mantequilla y azúcar, agregarle la yema. Cernir la harina con la sal por 4 veces. Mezclar y agregarle la mitad de las almendras molidas y vainilla, dividir la masa en dos partes, poner en moldes engrasados de 23 x 30 cms. pintar con la clara de huevo cubrirlo con la otra mitad de las almendras, picadas; llevar al horno a 350 °F por 30 m. enfriar, cortar en cuadrados, sacando cuidadosamente.

Nota: La masa tiene que extenderse bien delgada con la ayuda de un cuchillo.

BLETZ TORTA

Ingredientes: 1/4 taza de mantequilla - 1/2 taza de azúcar - 4 yemas bien batidas - 1 taza de harina - 1/4 cucharadita de sal - 2-1/2 cucharaditas de Royal - 1/3 taza de leche.

Preparación: Mezclar la mantequilla y azúcar, batir hasta que esté cremoso, agregarle las yemas batidas, añadir la harina, sal y Royal, después de que estén bien cernidos alternando con la leche. Poner al horno en 2 moldes engrasados por 15 minutos.

MERENGUE: 4 claras - 1 cucharadita de vainilla - 3/4 taza de azúcar - 3/4 taza de nueces picadas.

Batir las claras firme. Añadirle el azúcar la vainilla, verter esta preparación sobre los bizcochos. Llevar al horno por 15 minutos. Sacarlas de los moldes y enfriarlas. Unir la torta con 1-1/2 cucharadas de azúcar en polvo - 1 taza de piña triturada - 1 taza de crema batida.

Ingredientes: MAYONESA DE FRUTA: 2 huevos batidos ligeramente - 2 cucharadas de mantequilla - 1 cucharadita de maicena - 1 taza de jugo de piña - 2 cucharadas de jugo de limón - 1 cucharadita de azúcar - 1 taza de crema bien batida.

Preparación: Unir todos los ingredientes menos la crema, poner al baño-maría en fuego lento, moviendo hasta que espese. Enfriar antes de servir, mezclar con la crema batida.

SELVA NEGRA

Ingredientes: 8 huevos - jugo de 1/2 limón - 3 cucharadas de agua - 200 grs. de azúcar molida - 2 cucharadas de cocoa colmadas - 1 cucharadita colmada de Royal - 100 grs. de almendras peladas - molidas - 1 pizca de clavo de olor - 1/2 cucharadita de canela molida - 6 cucharadas de chuño - 1/2 cucharadita de bicarbonato.

Preparación: Batir las yemas con el azúcar hasta que estén pálidas, batir por separado las claras a punto de nieve y agregarle el agua mezclada con el jugo de limón. Cernir por tres veces, el Royal, cocoa, chuño, canela, clavo, mezclar los huevos, luego los ingredientes secos cernidos y al último las almendras. Engrasar un molde y llevar al horno 350° por 45 minutos.

Ingredientes: RELLENO: 1 lata de cerezas rojas - 1 cucharada de chuño - 3 cucharadas de buen pisco - 3/4 de crema chantilly - 1 cucharadita de esencia de vainilla - 1 cucharadita de gelatina sin sabor - cerezas confitadas y chocolate rallado.

Preparación: El jugo de cerezas se pone en una cacerolita, agregarle el chuño y unas gotitas de colorante rojo, añadirle las cerezas despepitadas, hacer hervir unos minutos, dejar enfriar, agregarle el pisco: 1 cucharada, quedando listo el relleno. Remojar la gelatina en 1 cucharada de agua fría, luego disolverla con 2 cucharadas de agua caliente, mezclar con la crema chantilly. Cortar en dos la torta y rociarla con un poco de licor mezclado con almíbar, extender el relleno de las cerezas, cubrir con bastante crema chantilly, tapar con la otra capa de bizcocho, hacerle un lindo festón y decorarlos con cerezas y chocolate raspado.

CAKE DE FRUTAS PARA NAVIDAD

Ingredientes: 2 tazas de harina preparada - 1-1/2 tazas pasas rubias - 1-1/2 tazas cerezas confitadas - 3/4 taza frutas diversas - 1 taza nueces - 3/4 taza de almendras - 1 taza azúcar en polvo - 5 huevos - 1/2 cucharadita esencia de naranja - 1/2 cucharadita esencia de limón - 1/2 cucharadita esencia de Rhum, 220 grs. mantequilla.