

nen al baño-María para que espesen perfumando con 1 cucharadita de esencia de vainilla.

Se juntan los deseos alternando la crema de yemas y la chantilly que se prepara de  $\frac{1}{4}$  de litro de crema y 1 cucharadita de azúcar.

- - - - -

BIZCOCHUELO NINON CON FRESAS

Ingredientes: Bizcochuelo: 5 huevos, 150 grs. de azúcar, 100 grs. de harina, 50 grs. de chuño, ralladura de 1 limón, 150 grs. de mantequilla derretida, 1/2 cucharadita de Royal.

Relleño: 1 taza de crema de leche,  $\frac{1}{2}$  taza de manjar blanco,  $\frac{1}{2}$  kilo de fresas,  $\frac{1}{4}$  de crema chantilly, fresas grandes para la decoración.

Preparación: Poner en el tazón los 5 huevos y el azúcar, batir hasta que doble volumen, cernir los ingredientes secos tres veces, derretir la mantequilla.

Agregarle a los huevos la ralladura, luego las harinas, mezclar suavemente y al final la mantequilla derretida caliente. Poner en molde engrasado y enharinado al horno de temperatura 350° por 30 minutos más o menos, según el horno usado.

Batir la taza de crema, luego agregarle fuera de la batidora el manjar blanco, mezclar bien, las fresas se cortan después de lavarlas bien. Dejar enfriar el bizcochuelo, cortarlo en dos, rellenar con la crema, acomodar las fresas y tapar con la otra mitad del bizcochuelo para luego decorar con el  $\frac{1}{4}$  de litro de crema que se prepara con muy poca azúcar y las fresas que se separaron para la decoración.

- - - - -

TORTA NUA (de nuez)

Ingredientes: 380 grs. de nueces peladas, 3 cucharadas de chuño, 2 cucharaditas de polvo de hornear (Royal), 6 huevos, 250 grs. de azúcar molida, 1 cucharadita de esencia de vainilla,  $\frac{3}{4}$  de litro de crema de leche, azúcar tamizada, 4 cucharadas al ras de mantequilla para los moldes.

Preparación: Pasar por la máquina de rallar las nueces, mezclar con las cucharadas de chuño y Royal, batir las yemas con el azúcar hasta que estén muy espumosas, agregarle la esencia de vainilla, luego la nuez y al último las claras batidas a punto de nieve, (pero no secas), mezclar suavemente y llevar al horno (350 por 20 m. más o menos) en los 3 moldes chatos e iguales que estén bien engrasados y enharinados o en su defecto forrados en papel grasa - dejar enfriar para luego unir con la chantilly que se prepara de los  $\frac{3}{4}$  de litro de crema y 4 cucharadas de azúcar - decorar con crema y nueces.

- - - - -

CAKE DE FRUTAS (MADISON CAKE)  
(de refrigeradora)

Ingredientes:  $\frac{2}{3}$  taza leche evaporada, 2 tazas marshmallows picados, 6 cucharadas jugo de naranja,  $\frac{3}{4}$  taza de dátiles,  $\frac{1}{2}$  taza de pasas rubias,  $\frac{1}{2}$  taza de pasas negras, 1 taza y  $\frac{1}{2}$  de nueces, 1 taza frutas confitadas surtidas,  $\frac{1}{2}$  taza cerezas confitadas, 4 tazas de galletas maría, 1 cucharadita de canela,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de nuez moscada,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de clavo de olor.

Preparación: En una cacerola mezclar la leche evaporada con los marshmallows picados, llevar al fuego, hasta que los marshmallows se derritan, añadirle el jugo de naranja, los dátiles, las pasas, las nueces picadas, las frutas confitadas. Moler las galletas de vainilla e incorporarlas a la preparación anterior lo mismo que la canela, el clavo y la nuez moscada y Oil-spice. Forrar un molde de pan, vaciar la preparación y dejar enfriar, este Cake se prepara con 2 días de anticipación. Se hace la decoración con frutas brillantadas y motivos pascuales.

En vez de los dátiles se agregarán la misma cantidad de guindones, y  $\frac{1}{4}$  de kilo de pecanas picadas.

- - - - -

CAKE DE FRUTAS PARA NAVIDAD

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

Preparación: Se cierne la harina y se separa un poco para envolver las frutas. Se bate la mantequilla hasta volverla cremosa, se le añade el azúcar, poco a poco y los huevos uno por uno y las esencias. Se mezcla la harina y las frutas. Se forra un molde con papel grasa, se vierte la preparación y se pone a horno suave de 250° durante 3 horas en "baño-María". Se deja enfriar antes de retirarle el papel y se procede a decorar como uno desea.

- - - - -

CAKE DE PASCUA-DARMOOUTH

Ingredientes: 1 taza de mantequilla, 2 tazas de azúcar rubia, 6 huevos, 1 taza de miel de chancaca, 1 taza de cerezas confitadas, 1 taza de frutas confitadas, 1 taza de guindones, 1 taza de higos, 1 de peras secas, 1 taza de almendras, 1 taza de nueces, 1 taza de albaricoques, 1 paquete de pasas,  $\frac{1}{4}$  taza de luquete de naranja,  $4\frac{1}{2}$  tazas de harina,  $\frac{1}{3}$  taza de jugo de naranja, 1 cucharadita de vainilla, 1 cucharadita de clavo de olor,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de Oil spice,  $\frac{1}{4}$  cucharadita de nuez moscada, 3 cucharaditas Royal, 1 cucharada de canela.