

CAKE DE FRUTAS (MADISON CAKE)  
(de refrigeradora)

Ingredientes: 2/3 taza leche evaporada, 2 tazas marshmallows picados, 6 cucharadas jugo de naranja, 3/4 de taza de dátiles, 1/2 taza de pasas rubias, 1/4 taza de pasas negras, 1 taza y 1/2 de nueces, 1 taza de frutas confitadas surtidas, 1/2 taza cerezas confitadas, 4 tazas de galletas de vainilla o María, 1 cucharadita de canela, 1/2 cucharadita de nuez moscada, 1/2 cucharadita de clavo de olor, 1/2 cucharadita de Oll-Spice.

Preparación: En una cacerola mezclar la leche evaporada con los marshmallows picados, llevar al fuego, hasta que los marshmallows se derritan, añadir le 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, la nuez y Oll-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.

\*\*\*

TORTA DE NUECES

Ingredientes: 6 huevos, 1/2 de azúcar en polvo, 1/4 de nueces pesadas sin cáscara gruesa, 1 cucharadita de Royal, 2 cucharadas colmadas de chuño, jugo y ralladura de 1/2 limón.

Preparación: Se baten las yemas con el azúcar, se agrega el jugo y la ralladura; se bate hasta que la preparación quede espumosa. Rallar las nueces y mezclarlas con el chuño y Royal cernidas, agregándola a la preparación de las yemas y luego las claras batidas muy suavemente.

Se enmantequillan 2 moldes chatos iguales. Se divide la masa en 2 partes y se llenan. Horno suave de 250°F por 1/2 hora. Una vez frío, se cubren las tapas con crema de mantequilla a la vainilla.

Ingredientes: CREMA DE MANTEQUILLA A LA VAINILLA: 200 grs. de azúcar, 250 grs. de mantequilla sin sal, 5 yemas, 12 cucharadas de agua, vainilla.

Preparación: Con el agua y azúcar se hará un almíbar a punto de hebra gruesa. Las yemas se baten y se va vertiendo sobre ellas el almíbar, al mismo tiempo que se bate y se hará esto hasta que enfríe. Entonces se une con la mantequilla ya batida y cremosa y se perfuma con esencia de vainilla. Con esta crema también se cubrirá la torta, haciendo una decoración con el decorador.

\*\*\*

TORTA ILUSION

Ingredientes: 230 grs. de mantequilla, 230 grs. de azúcar, 6 huevos, 350 grs. de harina preparada, luquete de 2 limones, 1 cucharada de jugo de limón, 5 cucharadas de agua fría.

Preparación: Se bate la mantequilla con el azúcar y se le agrega las yemas una a una, batiendo mucho después de cada adición. Se cierne el harina y se mezcla con la preparación anterior intercalando con el agua, jugo de limón y la ralladura, al último las claras batidas a la nieve. Se enmantequilla y enharina el molde de tubo y se pone al horno de 300° aumentando a 350° después de 10 minutos.

\*\*\*

TORTA MERENGADA DE CHOCOLATE

Ingredientes: 6 claras, 600 grs. de azúcar granulada.

Preparación: Se baten juntas las claras con el azúcar, durante 20 m. en batidora de velocidad mediana. Se forma 3 discos sobre papel de estraza enmantuillado (del tamaño que se desee) y se ponen al horno suavísimo, durante 25 a 30 m. Se dejan con su papel hasta el momento de armar la torta. Debe quedar blanco el merengue.

Ingredientes: Relleno y Baño: 3 claras, 175 grs. de azúcar en polvo, 375 grs. de mantequilla, 6 ó 7 cucharadas de cocoa.

Preparación: Se baten las claras bien firme y se añade poco a poco el azúcar cernida, luego la mantequilla en trocitos hasta que quede incorporada y enseguida la cocoa cernida también a pocos y al último 1/2 taza de cognac.

Con esta crema se rellenan los discos de merengue y se baña la torta cubriendo los bordes con avellanas tostadas y ralladas.

\*\*\*

TORTA SACRIPANTINA

Ingredientes: 1 bizcochuelo de 6 huevos, 300 grs. de azúcar refinada (en polvo), 300 grs. de mantequilla, 6 huevos, 1 vaso de Vermouth, 1 copa de curazao ó cognac, 1 tableta de chocolate semi-dulce.

Preparación: Se ponen los huevos en agua caliente y se dejan hervir solo por 10 minutos, se pelan y pasan las yemas por el colador, añadiéndoles luego el azúcar y mantequilla (a pocos). Se bate con la cuchara de palo hasta formar una crema bien suave y al último se le agrega el cognac. Se separa un poco de esta crema y se le agrega el chocolate disuelto. Se deja un poco de crema en el tazón, se esparcirá para que quede cubierto el fondo y los costados, colocando la primera capa del bizcochuelo que estará bien mojada en el Vermouth, luego un poco de crema, la otra capa de bizcochuelo, la crema de chocolate, otra capa de bizcochuelo, crema, terminando con la de bizcochuelo. Se deja por 2 horas en la refrigeradora. Para desmoldar se pasa el molde por agua hervida. Se decora la torta con cartuchitos de chocolate ó con chocolate rallado.

\*\*\*