

Torta leggera alla frutta



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
90 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

225g di prugne
225g di datteri
225g di uva passa
225g di uva sultanina
250ml di vino bianco secco
250ml di rum
350g di farina bianca
10ml/2 cucchiaini di lievito in polvere
5ml/1 cucchiaino di cannella macinata
½ cucchiaino di noce moscata
225g di burro a temperatura ambiente
225g di zucchero semolato
4 uova leggermente sbattute,



a temperatura ambiente
5ml/1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Istruzioni per la preparazione

1. Privare le prugne e i datteri dei noccioli e sminuzzarli finemente nel food processor. Versarli in un recipiente, con l'uva passa e l'uva sultanina.
2. Ora incorporare il vino e il rum e lasciare macerare la frutta per 48 ore.
Mescolare di tanto in tanto.
3. Preriscaldare il forno a 150°C, tenendo un vassoio di acqua calda sul fondo. Foderare con carta da cucina 2 leccarde da 23 x 13 cm e imburrarle.
4. Setacciare insieme farina, lievito in polvere, cannella e noce moscata. Usando il recipiente del mixer con la frusta a K, lavorare insieme burro e zucchero fino ad avere un composto leggero e spumoso. Aggiungere gradualmente le uova e la vaniglia. Ora aggiungere in 3 volte la farina. Incorporare la frutta e il suo liquido.
5. Ripartire la miscela fra gli stampi e infornare.
Quando inserendo uno stecchino nel centro non si vedono briciole (circa 1 ora e ½), la torta sarà cotta.
6. Lasciare raffreddare per 20 minuti, poi estrarre dalla tortiera e trasferire su una griglia. Avvolgere la torta in stagnola e conservarla in un recipiente ermetico. Se possibile, lasciare passare almeno 1 settimana prima di servire la torta, per stagionare il sapore.