

# Torta negra de Navidad

Un clásico de la Navidad venezolana, inspirado en el universalmente conocido [budín inglés](#). Única en su estilo, por sus ingredientes adaptados a la gastronomía nacional, será un éxito tu mesa.

Ingredientes para hacer Torta negra venezolana fácil:

- Para la torta negra:
  - 250 gramos de mantequilla
  - 450 gramos de azúcar (Blanca o morena)
  - 550 gramos de harina de trigo
  - 2 cucharaditas de polvo de hornear
  - 1 cucharada postre de vainilla
  - 6 huevos
  - $\frac{1}{2}$  taza de leche (120 mililitros)
  - 200 gramos de chocolate en barra
  - 1 cucharada postre de esencia de almendras
  - 700 gramos de frutas maceradas
  - 1 pizca de sal
  - 1 pizca de canela
- Para las frutas maceradas:
  - 100 gramos de frutas confitadas
  - 100 gramos de naranjas confitadas
  - 100 gramos de guindas rojas
  - 100 gramos de pasas negras
  - 50 gramos de pasa rubia o pasas sultanas (opcional)
  - 50 gramos de ciruelas pasas
  - 100 gramos de orejones (mezcla de manzanas, duraznos y peras)
  - 50 gramos de nueces
  - 50 gramos de almendras
  - 1 botella de licor dulce
  - 1 botella de licor seco
- Para la decoración:
  - 2 orejones
  - 4 almendras

Preparación:

Ordena tu mesa de trabajo con todos los ingredientes y elementos necesarios para la maceración de las frutas para la torta negra.

**Corta todas frutas finamente.** Pela y tritura las almendras, nueces y avellanas

Deposita dentro de un frasco grande, todos los ingredientes que procesaste. Luego, agrega el licor seco y el licor dulce, a partes iguales. La mezcla de los licores, debe cubrir por completo las frutas picadas. Cierra muy bien el frasco y conserva en un sitio oscuro. El tiempo de macerado depende de ti, pero mientras más tiempo mejor.

Ahora organiza el espacio de trabajo para preparar esta divina torta negra de Navidad sencilla. Saca del refrigerador los huevos 30 minutos antes de utilizarlos. Coloca todos los ingredientes medidos. La **mantequilla debe estar templada**.

**Mezcla el azúcar con la mantequilla** hasta lograr una mezcla cremosa. El azúcar debe integrarse perfectamente a la mantequilla hasta deshacerse. **Separa las claras** de las yemas. Reserva ambas. Añade a la crema de mantequilla y azúcar las yemas. **Mezcla hasta integrar** por completo.

Agrega a la preparación la **harina** poco a poco.

*De este paso en adelante, nunca pares de remover.* **Alterna la harina con la leche**, luego de nuevo la harina y así lentamente. Corta el chocolate en pequeños pedazos. Luego, **derrite en baño María. Incorpora el chocolate** a la mezcla. Remueve constantemente. **Agrega la vainilla**, la esencia del almendras, la canela y el polvo de hornear. Revuelve bien. **Añade las frutas maceradas** y remueve hasta integrarlas por completo al resto de los ingredientes.

Utiliza las claras que reservaste previamente y bátelas dentro de un bol hasta conseguir el punto de nieve. Cuando se formen picos, agrega la pizca de sal. Añádelas entonces a la masa de la torta negra de Navidad. Remueve con movimientos suavemente envolventes hasta **lograr una masa homogénea**.

Vierte la preparación en una tortera previamente engrasada y enharinada. Dale al molde unos leves golpecitos en la parte de abajo para evitar burbujas y además así se empareja la mezcla. Hornea a una temperatura de 180 °C (aunque esto puede variar, porque ningún horno casero es igual a otro).

**Coloca la torta de Navidad en el centro del horno y espera 45 minutos** aproximadamente. Pasado este tiempo, verifica si la torta está lista con la clásica prueba del palillo. Si el palillo sale seco está lista la torta, de lo contrario debes esperar y continuar verificando cada tanto.

Al fin, la hora de decorar! A tod@s nos hace ilusión esta parte de la creación culinaria. La presentación siempre es muy

importante, porque la comida suele «entrar por los ojos». Así que... Desmolda la torta negra navideña y coloca encima de una fuente o plato grande. Si reservaste parte del líquido de las frutas maceradas, vierte encima de la torta. Prepara dentro de un cuenco, el azúcar glas, el agua y la esencia de almendras. Luego, cubre la torta navideña venezolana con el glaseado obtenido.

El toque del chocolate venezolano (con un alto porcentaje de cacao), el papelón y el ron, le dan un toque de notas exóticas a este postre magistral. Esta torta es la más significativa entre los **postres de Navidad**, pues representa el espíritu de las fechas decembrinas.

Redacción La Mañana Digital