

Torta Simnel semplice



Tempo preparazione:
25 minuti

Tempo di cottura:
110 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

2 arance – scorza grattugiata e succo
2 cucchiaini di Cointreau
350g di frutta essiccata mista
100g di ciliegine candite intere
1 confezione da 250g di marzapane
225g di burro ammorbidito, a dadini
225g di zucchero di canna
350g di farina autolievitante
4 grosse uova
30ml/2 cucchiaini di latte
Per le mandorle caramellate:
50g di mandorle sbiancate
100g di zucchero semolato
Per la glassa:
125g di zucchero a velo
scorza di 1 arancia
15-25ml/1-1 ½ cucchiaino di succo d'arancia

Istruzioni per la preparazione

1. Scaldare il forno a 160°C. Versare in un

recipiente la scorza e il succo d'arancia.
Aggiungere Cointreau, frutta mista e ciliegie.
Nel frattempo, imburrare e foderare con carta oleata la base e i lati di una tortiera quadrata da 2kg, oppure una tortiera rotonda da 20cm a cerniera. Distribuire il marzapane nella tortiera.

2. Versare burro, zucchero, farina, uova e latte nel recipiente del mixer con la frusta a K e lavorare al minimo, poi alzare la velocità a 4-5 per 1-2 minuti, fino ad avere un impasto omogeneo. Aggiungere la frutta mista e il suo succo. Versare metà dell'impasto nella tortiera, poi ricoprire con uno strato di marzapane. Ora aggiungere il resto della miscela e lisciarla. Infornare per 1 ora e 50 minuti, fino a quando è ben lievitata ed elastica al tatto.
(Fare attenzione se si controlla con uno stecchino: si potrebbe penetrare nello strato di marzapane e pensare così che la torta sia ancora cruda). Raffreddare nella tortiera, poi staccare la carta.

3. Per fare le mandorle caramellate, versarle in una padella per friggere e scaldarle, scuotendo la padella per tostarle in modo uniforme. Metterle in un recipiente, aggiungere lo zucchero nella pentola e scaldarlo fino a quando diventa liquido (non cuocerlo a fiamma troppo alta, altrimenti si brucia). Aggiungere le mandorle e infine versare il tutto su un foglio imburrato di carta oleata e lasciare raffreddare.

4. Decorare la torta il giorno in cui viene consumata, poiché il caramello si scioglierà a contatto con la torta. Mescolare lo zucchero a velo e la scorza e il succo di limone, fino ad avere una crema omogenea, infine versare sulla torta. La miscela è piuttosto liquida e colerà dai lati. Frantumare le mandorle caramellate mettendole in un sacchetto e battendole con un matterello, poi distribuirle sulla torta e attendere che la glassa si indurisca.