

## Torta di compleanno



**Tempo preparazione:**  
40 minuti

**Tempo di cottura:**  
210 minuti

**Dosatura:**  
Per 0 persone

### Elenco ingredienti

115 g di ciliegie candite  
325 g di ribes  
280 g d'uva passa  
325 g d'uva sultanina  
115 g di scorza candita, tagliata a pezzetti  
45 ml di brandy  
250 g di burro ammorbidito  
250 g di zucchero di canna integrale  
5 uova, leggermente sbattute  
300 g di farina



1 cucchiaino di spezie macinate  
½ cucchiaino di cannella macinata  
½ cucchiaino di noce moscata macinata  
la scorza di 1 limone grattugiata  
finemente  
115 g di mandorle pelate, tritate grossolanamente  
60-90 ml di vino liquoroso, latte o succo d'arancia  
450g di pasta di mandorle  
Zucchero a velo, per spolverizzare

### Istruzioni per la preparazione

1. Imburra e foderi una tortiera rotonda dal diametro di 20 cm. Avvolgi l'esterno della tortiera con una doppia striscia di carta da pacchi. Poni la tortiera su una placca da forno foderata con un doppio strato di carta da pacchi.
2. Lava le ciliege candite per eliminare tutto lo sciroppo, scola e asciuga con carta assorbente. Taglia a quarti. Metti in un ampio recipiente insieme ai ribes, l'uva passa, l'uva sultanina e la scorza candita. Irrora con il brandy, e lascia riposare per 3-4 ore o, se e' possibile, una notte intera.
3. Riscalda il forno a 150°C. Metti il burro e lo zucchero nella ciotola e con la Frusta K a velocita' 2, lavora finche' il composto diventa chiaro e spumoso.
4. Con la Frusta K ancora in funzione, aggiungi poco alla volta le uova sbattute e continua a frullare fino ad amalgamare completamente. Setaccia insieme la farina, le spezie, la cannella e la noce moscata. Alla velocita' minima, unisci poco alla volta meta' del composto. Interrompi la miscelazione e aggiungi meta' della frutta e delle mandorle. Sempre a velocita' minima, miscela fino ad incorporare bene tutti gli ingredienti.
5. Aggiungi il resto della farina e della frutta. Unisci mescolando una quantita' sufficiente di vino, latte o succo d'arancia per dare una consistenza liquida al composto. Versa a cucchiaiate nella tortiera preparata in precedenza e livella la superficie con il dorso di un cucchiaio d'acciaio. Forma una piccola cavita' al centro. Cio' evitera' che la torta si gonfi durante la cottura.
6. Disponi al centro del forno e cuoci per 2 ore. Abbassa la temperatura a 140°C e cuoci per 1 ora e mezzo o finche' la torta e' cotta. Se comincia a scurirsi troppo, coprite con carta da forno. Verifica la cottura introducendo al centro uno stecchino, che dovra' uscire pulito. La torta dovra' anche risultare calda al tatto.
7. Lascia intiepidire nella tortiera quindi sforma e poni a raffreddare su una griglia. Quando si e' completamente raffreddata, avvolgi in carta da forno, quindi in un doppio strato di foglio d'alluminio. Tieni a stagionare in un luogo fresco e asciutto da 2 settimane a 2 mesi prima di rivestire con pasta di mandorle e glassa.