



Torta Negra Venezuelana

Salvar Receita



Letícia Spiller ensina receita de Torta Negra Venezuelana

1h 6 porções

A receita de Torta Negra venezuelana ganha um gostinho especial com uma mistura de frutas maceradas com licor. Entre os ingredientes do quitute, estão amêndoas, essência de baunilha e chocolate. Aprenda como fazer!

Letícia Spiller reproduz a receita de Torta Negra da Adriana Camargo, uma venezuelana que veio para o Brasil quando uma crise se instaurou no país, e ensina o passo a passo. [Saiba mais sobre a história aqui](#) e confira a receita completa abaixo!

Ingredientes

Para a torta

- 250 gramas de manteiga aquecida
- 450 gramas de açúcar branco ou mascavo
- 550 gramas de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1 colher de sobremesa de baunilha
- 6 ovos
- 120 mililitros de leite
- 200 gramas de barra de chocolate
- 1 colher de sobremesa de essência de amendôa
- 700 gramas de frutas maceradas
- 1 pitada de canela

Ingredientes

Para as frutas maceradas

- 100 gramas de frutas confitadas
- 100 gramas de laranjas cristalizadas
- 100 gramas de cerejas vermelhas

- 50 gramas de ameixas
- 100 gramas de damasco seco ou mix de maçã, pêsego e peras frescas
- 50 gramas de amêndoas
- 1 garrafa de licor doce
- 1 garrafa de licor seco

Modo de Preparo

Para as frutas maceradas

- 1 Prepare as frutas maceradas com pelo menos um dia de antecedência: corte finamente todas as frutas. Descasque e esmague as amêndoas, nozes e avelãs.
- 2 Coloque tudo em um frasco grande e adicione o licor seco e o licor doce, em partes iguais, até que o líquido cubra completamente os itens picados.
- 3 Feche muito bem o frasco e guarde-o em local escuro. Quanto mais tempo guardado, melhor.

Modo de Preparo

Para a torta

- 1 Para a fazer a massa, retire os ovos da geladeira com 30 minutos de antecedência.
 - 2 Separe as claras das gemas e reserve.
 - 3 Misture o açúcar com a manteiga aquecida até obter uma mistura cremosa.
 - 4 Adicione as gemas e mexa.
 - 5 Adicione a farinha aos poucos e alterne-a com o leite, mexendo sempre.
 - 6 Corte o chocolate em pedaços pequenos e derreta em banho-maria.
-

- 8 Adicione a baunilha, a essência de amêndoas, a canela e o fermento em pó. Mexa bem.
- 9 Adicione a mistura de frutas maceradas, reservando um pouco do líquido.
- 10 Bata as claras em neve e adicione uma pitada de sal a elas.
- 11 Em seguida, misture-as à massa com movimentos suaves até obter uma consistência homogênea.
- 12 Despeje a massa em uma assadeira untada e enfarinhada.
- 13 Coloque o bolo no centro do forno e asse a uma temperatura de 180 graus Celsius por cerca de 45 minutos.
- 14 Desenforme o bolo e coloque-o sobre uma travessa.
- 15 Regue com o restante do líquido das frutas maceradas.
- 16 Em uma tigela, prepare o açúcar de confeiteiro, a água e essência de amêndoas.
- 17 Finalize cobrindo a torta com a glaze obtida. Se quiser, coloque damascos e cerejas para decorar a torta.