

Torta de Cerezas al Marrasquino

Ingredientes:

1 caja de mezcla para tortas blancas.

Leche, Aceite o mantequilla y huevos necesarios preparación de la torta.

1 taza de cerezas al marrasquino separadas de su caldo.

1 taza de azúcar de repostería.

70 gr. de mantequilla.

Extracto de almendras (opcional).



Preparación:

Paso 1: Primero que nada pre calentar el horno a 180°C. Luego preparar la torta según las indicaciones de la caja. Existen tantas marcas de mezclas para tortas que no podría decirles como prepararla. Cuando esté lista la masa reservar.

Paso 2: Picar las cerezas finamente y tratar en la medida de lo posible conservar el jugo aparte.



Paso 3: Añadir a la mezcla de la torta las cerezas picadas y mezclar suavemente. Llevarla al horno por el tiempo indicado en la caja del producto, aunque prefiero meter el palillo para ver si ya está lista. Yo dividí la masa de la torta en dos y la horneé en 2 moldes de ponqué pequeños.



Paso 4: Mientras la torta está en el horno yo prepare un glas rosado para una de las tortas. El glas consiste en batir mantequilla a temperatura ambiente, ½ taza del líquido de las cerezas, algunas gotas de extracto de almendras y más o menos 1 taza de azúcar glas.



Paso 5: Una vez lista las tortas, las dejé enfriar y una de ellas la cubrí con el glas rosado y la otra con azúcar glas.

