



Torta de Manzana

Description

We also call to this cake 'pudding volteado' and we try to make the most of all the fruits we have. I love this recipe because it is so simple and so tasty.

Torta de Manzana or Apple Cake (English version below)

Ingredientes

- 3 manzanas peladas y cortadas en cascós
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 100 mililitros de vino blanco
- 1 Paquete de mezcla lista para torta
- 50 gramos de mantequilla
- 2 huevos batidos
- 50 gramos de panela en polvo o azúcar muscovado
- 50 mililitros de agua

Preparación

1. En una olla coloque a fuego medio alto las manzanas, el vino blanco, canela y nuez moscada por 10 o 15 minutos o hasta que el vino reduzca un poco.
2. Pre caliente el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
3. Derrita la mantequilla y colóquela en el molde.
4. Luego agregue la panela o azúcar muscovado para hacer una capa de caramelo.
5. Coloque los cascós de manzanas cocinadas en fila.
6. Ponga la mezcla de la torta en una taza y agregue el agua y los huevos.
7. Mezcle hasta obtener una consistencia suave.
8. Vierta la mezcla en el molde encima de las manzanas e introduzca al horno.
9. Dejar cocinar por 20 minutos mas o menos o hasta que este ligeramente dorado.
10. Sacar del horno en una superficie segura.
11. Aun caliente recortar los bordes de la misma y poner la torta boca abajo en un plato para servir.

Apple Cake (English version)

Ingredients

- 3 apples peeled and cut into slices
- 1 teaspoon of cinnamon
- 1 teaspoon of nutmeg

- 100 millilitres of white wine
- 1 packet of ready to use sponge mix
- 50 grams butter, melted
- 2 beaten egg
- 50 grams of muscovado sugar
- 50 millilitres of water
- 1 tbsp of vanilla extract

Preparation

1. In a saucepan over medium high heat place the apples, white wine, cinnamon and nutmeg for 10 or 15 minutes or until wine reduces a bit.
2. Preheat oven to 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4
3. Melt butter and place in pan.
4. Then add the brown sugar or muscovado sugar to make a layer of caramel.
5. Place pineapple and cherries in some slots available.
6. Pour the sponge cake in a cup and add milk and egg and vanilla essence.
7. Mix to a soft dough.
8. Pour the batter into the pan over the baked pineapple and put in the oven.
9. Let cook for 20 minutes or so or until lightly browned.
10. Remove from the oven onto a safe surface.
11. When hot, trim the edges and put the cake upside down on serving plate.