



Torta de Vino – Torta Negra

Description

Torta de vino or torta negra is not just for Christmas. You can also make it very spongy without the fruit. It is possible to add some almonds and more spices to its wonderful wine flavour as well.

Torta de Vino- Torta Negra or Wine Cake (English version below)

Ingredientes

- 2 tazas de harina de trigo
- 100 gramos de mantequilla derretida
- 4 huevos batidos.
- 100 gramos almendras (opcional)
- 1 1/2 tazas de vino tinto u oporto
- 1 taza de azúcar morena
- 1 cucharadita de nuez moscada en polvo
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de clavos de olor en polvo
- 1 cucharadita de allspice en polvo (opcional) (es la mezcla de canela, estrella de anís, nuez moscada y jengibre todas molidas)
- 2 cucharada de melaza de azúcar (o black treacle)
- 1 cucharada de café instantáneo diluido en 3 cucharadas de agua
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 2 cucharadas de extracto de vainilla
- Azúcar en polvo para decorar

Preparacion

1. Pre caliente el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
2. Ponga la harina en una taza y agregue el polvo de hornear, todas las especias, azúcar mantequilla, vino porto, café melaza de azúcar el extracto de vainilla y los huevos.
3. Mezcle hasta obtener una masa suave.
4. Vierta la mezcla en un molde e introduzca al horno
5. Dejar cocinar por 40 minutos mas o menos o hasta que este ligeramente dorado.
6. Sacar del horno en una superficie segura y dejar que enfrié.
7. Decorar la torta con azúcar en polvo, helado o crema de leche y fruta fresca.

Wine Cake (English version)

Ingredients

- 2 cups of Self-raising flour
- 100 grams butter, melted
- 4 beaten egg
- 100 grams of almond (optional)
- 1 1/2 cup of red wine or port
- 1 cup of brown sugar or muscovado sugar
- 1 tsp of ground nutmeg
- 1 tsp of ground cinnamon
- 1 tsp of ground cloves
- 1 tsp of ground allspice (Optional)
- 2 tbsp of black treacle
- 1 tbsp of instant coffee diluted 3 tbsp of water
- 1 tbsp of baking powder
- 2 tbsp of vanilla extract
- Icing sugar to decorate

Preparation

1. Pre- heat the oven to 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
2. Put the flour into a bowl and add the baking powder, all the species, sugar, butter, wine, coffee, black treacle, vanilla extract and the eggs
3. Mix to a soft dough for few minutes, until smooth
4. Pour the mixture into a mold and place it into the oven.
5. Let it cook for 40 minutes more or less, or until lightly brown.
6. Remove from the oven onto a safe surface and let it cool down.
7. Decorate the cake with icing sugar and serve with ice cream, cream and fresh fruit.