

Пасхальный торт Симнель - Easter Simnel Cake

Рецепт на английском языке

Ingredients:

For the almond paste

250g caster sugar

250g ground almonds

2 free-range eggs, beaten

1 tsp almond essence

For the cake

175g butter or margarine

175g soft brown sugar

3 free-range eggs, beaten

175g plain flour

Pinch salt

½ tsp ground mixed spice (optional)

350g mixed raisins, currants and sultanas

55g chopped mixed peel

½ lemon, grated zest only

1-2 tbsp apricot jam

1 free-range egg, beaten for glazing

Method:

For the almond paste, place the sugar and ground almonds in a bowl. Add enough beaten egg and mix to a fairly soft consistency.

Add the almond essence and knead for one minute until the paste is smooth and pliable.

Roll out a third of the almond paste to make a circle 18cm in diameter and reserve the remainder for the cake topping.

Preheat oven to 140C. Grease and line a 18cm cake tin.

For the cake, cream the butter and sugar together until pale and fluffy. Gradually beat in the eggs until well incorporated and then sift in the flour, salt and mixed spice (if using) a little at a time.

Finally, add the mixed dried fruit, peel and grated lemon zest and stir into the mixture.

Put half the mixture into a greased and lined 18cm cake tin. Smooth the top and cover with the circle of almond paste. Add the rest of the cake mixture and smooth the top leaving a slight dip in the centre to allow for the cake to rise. Bake in the preheated oven for 1¼ hours. Test by inserting a skewer in the middle - if it comes out clean, it is ready. Once baked, remove from the oven and set aside to cool on a wire rack.

Brush the top of the cooled cake with the apricot jam. Divide the remainder of the almond paste in half; roll out a circle to cover the top of the cake with one half and form 11 small balls with the other half.

Place the circle of paste on the jam glaze and set the balls round the edge. Brush the cake topping with a little beaten egg.

Preheat the grill to high. Place the cake onto a baking tray and grill for 1-2 minutes, or until the top of the marzipan begins to brown. Alternatively, lightly heat the cake topping using a cook's blow torch, until the marzipan is golden-brown.

Рецепт на русском языке

Ингредиенты:

Для миндальной пасты

250 г сахарной пудры

250 г молотого миндаля

2 яйца, взбитые

1 чайная ложка миндальной эссенции

Для торта

175 г сливочного масла или маргарина

175 г коричневого сахара

3 яйца,

175 г муки

Щепотка соли

½ чайной ложки молотых смешанных специй (по желанию)

350 г смешанного изюма, смородины

55 г нарезанной смешанной цедры

тертая цедра ½ лимона,

1-2 столовые ложки абрикосового джема

1 яйцо, взбить для глазури

Приготовление:

Для миндальной пасты: положите сахар и молотый миндаль в миску. Добавьте взбитые яйца и перемешайте в довольно мягкую массу. Добавьте миндальную эссенцию и вымешивайте в течение одной минуты, пока паста не станет гладкой и гибкой.

Раскатайте одну треть миндальной пасты в круг 18 см в диаметре.

Разогрейте духовку до 140C. Смажьте форму для тортов 18 см диаметром и выложите ее пекарской бумагой.

Для торта: разотрите масло и сахар вместе до светлой пенистой массы. Постепенно вбейте яйца, затем просейте муку, добавьте соль и смешанные пряности (при желании). Наконец, добавьте смешанные сухофрукты, натертую цедру лимона и перемешайте.

Положите половину теста в смазанную и выстланную пекарской бумагой форму для выпечки, диаметром 18 см.

Разровняйте верхушку и выложите на нее миндальную пасту. Добавьте оставшуюся часть теста, разровняйте, оставляя небольшое отверстие в центре, чтобы позволить тарту подняться.

Выпекайте в предварительно разогретой духовке в течение 1 ¾ часа. Проверьте готовность деревянной палочкой - если она выходит чистая, пирог готов. После этого, достаньте его из духовки и выложите на решетку охлаждаться.

Кулинарной кистью смажьте верхнюю часть охлажденного торта абрикосовым джемом.

Разделите оставшуюся часть миндальной массы пополам; из одной половины раскатайте круг и покройте верх торта, а из другой половины сформируйте 11 маленьких шариков и установите шары по всему краю. Кисточкой смажьте верх торта взбитым немного яйцом.

Сильно разогрейте гриль. Поместите пирог на противень и в духовку на 1-2 минуты или пока верхняя часть марципана не начнет коричневеть. В качестве альтернативы можно использовать кулинарную горелку, чтобы подпечь марципан до золотисто — коричневого цвета.