BISMARK TORTE

Ingredienti:

- 130 g di burro,
- 360 g di farina,
- 100 g di zucchero,
- 1 bustina di zucchero vanigliato,
- 1 presa di sale,
- 1 uovo,
- 100 g di nocciole tritate,
- 1/2 bustina di lievito,
- 50 g di cioccolato amaro,
- 1 cucchiaio di rum.

Per il ripieno:

- 1 barattolo marmellata di limone,

Per la glassa:

- 100 g di zucchero al velo,
- 1 cucchiaino di burro,
- 1 bicchiere di rum,
- 1 cucchiaino di succo di limone.

Per la guarnizione:

- ciliegine candite,
- ananas candito.

Montate con una spatola di legno 120 g di burro con lo zucchero e lo zucchero vanigliato, una presa di sale e le due uova; quando il composto sarà ben schiumoso, incorporate lentamente le nocciole tritate finissime.
Mescolate la farina con 1/2 bustina di lievito, ed aggiungetela all'impasto di burro e uova.
Unite anche il cioccolato amaro grattugiato ed un cucchiaio di rum.
Imburrate uno stampo largo e rotondo, adagiatevi il composto e fatelo cuocere in forno, per un'ora circa, a fiamma moderata.
Togliete la torta dal forno e lasciatela raffreddare, poi con un coltello affilatissimo tagliatela orizzontalmente in 3 dischi.
Spalmate due di questi con la marmellata di limone e rimetteteli uno sopra l'altro ricomponendo la torta.
Copritela con l'ultimo disco.
Preparate la glassa, mescolando lo zucchero al velo con il burro, il succo di limone ed il rum.
Mescolate il composto fino a quando sarà ben liscio ed omogeneo e con questo spalmate la superficie della torta.
Decoratela quindi con la frutta candita.