

# Estampas

EL UNIVERSAL

## Protagonistas

- Su amor le hace bien
- El monitor se pasea por el cine
- La ley de pascuíta

## CRONICA

- Compro, luego existo

## Encuentros

- Larga vida al vestidito negro
- Y tú, ¿cómo la celebras?
- Mesas de autor
- Nuestra adopta torta negra
- La navidad está servida
- Juguetitos para espíritus hi-tec
- Del trabajo a la fiesta

## Vivir Mejor

## GASTRONOMIA

- El buffet perfecto

## BELLEZA

- Regale bonito

## MASCOTAS

- Cosas de peces

## Punto y Aparte

## CRIMENES

## HOROSCOPO

## HUMOR

## MAYTE

## CRUCIGRAMA



## ENCUENTROS

### Fuera de la despensa... desaparece

Virginia Añez y Beatriz Hiedra llevan ocho años preparando su deliciosa torta navideña, gracias a una receta que ha permanecido invariable por varias generaciones dentro de la familia Añez. En esta peculiar versión de la tradicional torta negra no están presentes las frutas maceradas ni el alcohol, ingredientes que a juicio de ambas podrían generar cierto rechazo en los paladares difíciles de complacer, lo que incluye a los niños; sin embargo, pocos llegan a sentir la ausencia, pues el compacto pudín cuenta con nueces enteras, ciruelas pasas y especias que le aportan ese característico sabor navideño.

Ambas se iniciaron en el mercado de las tortas negras al azar, debido a la insistencia de Beatriz, quien al probar la torta preparada por su amiga reconoció que era un excelente producto para la venta; además de que contaban con un precedente: en varias oportunidades, "la torta de la peladera" —como la bautizaron cariñosamente— había logrado sacar de apuros económicos a algunos miembros de la familia de Virginia.

Familiares y conocidos fueron los clientes iniciales de Añez e Hiedra, pero luego la visita a diferentes bazares capitalinos —entre ellos el de InveDin, el Bazar de las damas suizas y el del Country Club— les fue ampliando el mercado, al punto de que sólo en Navidad los pedidos ya ascienden a más de 2 mil, pues ahora hasta las grandes empresas les encargan tortas como regalo corporativo para sus empleados.

Las tortas están disponibles durante todo el año —por encargo— y vienen en dos presentaciones —500 g y un kilo—, cuidadosamente envueltas en papel celofán y colocadas dentro de hermosas cajas metálicas, que permiten conservarlas en la despensa durante al menos tres meses. Los precios oscilan entre 35.000 y 45.000 bolívares y disponen de servicio a domicilio dentro del área metropolitana de Caracas y el interior del país, con cargo de flete adicional.

Aunque a ellas les gusta comerla en pequeños trozos, acompañada de turrón, frutos secos e higos confitados, Beatriz comenta que cada cliente consume la torta a su gusto y recuerda, en particular, a uno que antes de comérsela la rocía con whisky y la calienta en el microondas.

### Coordenadas

Página web: [www.tortanegra.com](http://www.tortanegra.com)

E-mail: [beatrizyvirginia@tortanegra.com](mailto:beatrizyvirginia@tortanegra.com)

Telfs.: 0414.366.8011 y 0414.325.0555