



Pastel especiado de dátiles de Tu BiShvat

Cada festividad en Israel va acompañada de sus propias costumbres gastronómicas especiales. La fiesta de *Tu BiShvat*, o el Año Nuevo de los Árboles, no podía ser menos. Se celebra el día 15 del mes Shevat (normalmente en febrero), y surgió como una forma de calcular la edad de los árboles. En Levítico 19:23-25 se prohibió como el fruto de los árboles durante los primeros tres años de vida del árbol. El cuarto año, la cosecha del fruto pertenecía a Dios. Solo a partir del quinto año, el fruto era destinado para el disfrute del pueblo. Se considera que, en *Tu BiShvat*, cada árbol cumple un año más, por lo que se celebra el año nuevo de los frutos.

Como en otras muchas festividades aquí en Israel, *Tu BiShvat* es otra oportunidad de celebrar con alegría. En la víspera de la festividad, las familias y amigos se reúnen alrededor de una mesa aderezada con distintos platos elaborados con las siete especies: trigo, cebada, uvas, higos, granadas, aceitunas y dátiles (Deut 8:8).

Este pastel especiado es uno de los favoritos en Israel y es el postre perfecto para coronar el banquete de *Tu BiShvat*.

Ingredientes

Para el pastel

- 1 taza de dátiles deshuesados.
- 1 cucharada pequeña de bicarbonato.
- 1 taza de yogur griego.
- 3 cucharadas de sirope de dátil (también puede ser miel).
- ¼ taza de azúcar morena.
- ½ taza de mantequilla sin sal derretida.
- 3 huevos.
- Ralladura de una naranja.
- 1 taza de harina con levadura.
- 1 taza de almendra molida.
- 1 cucharada pequeña de canela.
- 2 cucharadas pequeñas de jengibre molido.
- ½ cucharada pequeña de sal.

Para la cobertura

- 4 cucharadas de sirope de dátil (también puede ser miel).
- Jugo de una naranja.
- 1 ½ taza de yogur griego.
- ¾ taza crema agria.
- ¼ taza de azúcar morena.
- ½ taza de copos de almendra tostada.
- Higos frescos o rodajas de naranja.

Elaboración

Para el pastel

1. Precalentar el horno a 160°C (320°F) y trazar una circunferencia de 22 cm (8.6 inch) con el molde del pastel en un papel de hornear.
2. En un cazo pequeño, añadir los dátiles y el bicarbonato. Cubrir con ½ taza de agua hirviendo, tapar y dejar que se ablanden durante 15 minutos.
3. Triturar la mezcla de dátiles con un robot de cocina hasta que quede homogénea.
4. Añadir el yogur, el azúcar, el sirope de dátil, la mantequilla, los huevos y la ralladura de naranja. Triturar hasta que quede bien integrado.
5. Pasar la mezcla a un bol y añadir la harina, las almendras molidas, las especias y la sal. Mezclar hasta que quede una masa homogénea.
6. Pasar la masa al molde que hemos preparado y hornear durante 50 minutos. Dejar enfriar el pastel en el molde unos 10-15 minutos antes de sacarlo del molde, ponerlo sobre una bandeja de rejilla y dejar que se enfríe completamente.

Para la cobertura

1. En un cazo pequeño, mezclar el sirope de dátil y el jugo de naranja. Llevar a ebullición y dejar hervir unos minutos, removiendo. Reservar para que se enfríe.
2. Batir el yogur, la crema agria y el azúcar hasta que quede espumoso, y refrigerar hasta servir.
3. Una vez que el pastel se haya enfriado completamente, decorar con la mezcla de yogur, rebanadas de frutas, almendras tostadas y el sirope.