Deconstrucción del selva negra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mousse

Bizcochuelo de chocolate: 1 Unidad
Azucar: 150 grs.
Agua: 1/2 Taza
Cobertura blanca: 200 g
Grenetina en polvo: 2 cdas.
Licor de cerezas: 8 cdas.
Cerezas marrasquino: 8 Unidades
Granos de café: 1 Taza
Claras de huevo: 4 Unidades
Crema chantilly: 200 grs.

Rejilla de chocolate

Cobertura negra al 85% cacao: 350 g

Preparación de la Receta

Mousse

- Bata las claras a punto nieve.
- Funda la cobertura blanca.
- Coloque en una olla el azúcar junto con el agua y cocine hasta obtener un *almíbar*.
- Hidrate la *grenetina* en seis veces su peso en agua, mezcle y luego fúndanla en un baño de maría.
- Una vez obtenido el *almíbar* vuélquelo sobre las claras en forma de hilo mientras sigue batiendo hasta montarlas por completo y obtener un merengue italiano.
- Corte el *bizcocho* de *chocolate* en dos discos, luego humedézcalos con *licor* de *cereza*
- Coloque en un bowl la *crema* chantilly y el merengue italiano, comience a mezclar con una espátula y luego agregue la cobertura blanca y la *grenetina*, mezcle hasta obtener una *mousse* homogénea.

Rejilla de chocolate

- Funda la cobertura en el microondas.
- Luego tablee sobre la mesada el 70% de la cobertura, una vez templado, una con el resto de la cobertura.
- Rellene un cornet de papel *manteca* con el *chocolate* templado y sobre una placa con papel *manteca* interponga líneas cruzadas de forma desprolija, reserve en la heladera durante 10 minutos.
- Sobre un mármol congelado interponga líneas largas, deje reposar unos segundos y con una espátula levante el *chocolate* de una sola vez obteniendo una tira entera.

Armado

- Forre la base de un aro de aproximadamente 24cm de diámetro con papel film, deje flojo el papel film.
- Coloque en un plato los granos de *café*, encima acomode el aro con papel film, cuidando que los granos de *café* queden dentro del diámetro de la base, coloque dentro del molde un disco de *bizcocho* de *chocolate*, cubra con una parte de la *mousse* y coloque encima otro disco de *bizcocho*, cubra nuevamente con la *mousse*, reserve una parte para cubrir la superficie, acomode las cerezas al marrasquino y termine nuevamente con el resto de *mousse*
- Reserve en la heladera durante 25 minutos.
- Transcurrido el tiempo de reposo de la *mousse* retire de la heladera y desmolde.
- Envuelva el borde de la *mousse* con la tira de líneas de *chocolate* y reserve en la heladera durante 10 minutos.

Presentación

- Sirva la selva negra en una fuente y decore con trozos de la rejilla de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/deconstruccion-del-selva-negra