Foret – noir

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Biscuit

Azucar: 120 grs.
Harina: 120 grs.
Huevos: 6 Unidades
Cacao Amargo: 1 cda.

Crema de chocolate

Chocolate: 200 g
Crema de leche: 200 cc

Crema Kirsch

Gelatina sin sabor: ¼ Sobre
Azucar: 30 grs.
Crema de leche: 300 cc
Kirsch: 30 cdas.

Ganache de chocolate

Chocolate: 300 g
Crema de leche: 300 cc

Opcional

Papel de oro alimentario:

Relleno

Cerezas negras: 500 g
Kirsch: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Biscuit

- Separe las yemas de las claras.
- Bata las claras a nieve.
- Incorpore poco a poco el azúcar.
- Añada las yemas una a una y bata ligeramente.
- Agregue la *harina* cernida con el cacao y mezcle con movimientos envolventes.
- Vierta en un molde previamente enmantecado y enharinado.
- Cocine en horno moderado durante 30 minutos aproximadamente.

Crema Kirsch

- Hidrate la *gelatina* con agua fría y luego caliente levemente.
- Bata la *crema* con el azúcar y el Kirsch.
- A mitad del batido incorpore la *gelatina*.

Crema de chocolate

- Derrita el *chocolate* a baño María.
- Vierta sobre la *crema* de leche y mezcle bien.

Ganache de chocolate

- Pique el *chocolate* groseramente.
- Lleve la *crema* de leche a hervor y vierta sobre el *chocolate*.
- Deje derretir el *chocolate* y mezcle

Armado

- Corte el biscuit en discos de 2 cm de grosor.
- Descaroce las cerezas.
- Disponga una lámina de biscuit en el fondo de un aro del mismo diámetro.
- Pincele la miga del biscuit con kirsch.
- Cubra con el *crema* kirsch y reserve en la heladera hasta que solidifique la *crema*.
- Distribuya las cerezas en toda la superficie de la *crema*.
- Cubra con otra lámina de biscuit, presione y pincele con kirsch.
- Rellene con la *crema* de *chocolate* y deje enfriar en la heladera.
- Desmolde la torta, apoye en una rejilla y bañe con la ganache de *chocolate*.
- Deje enfriar en la heladera.

Presentación

- Sirva una porción en el centro de un plato y decore con papel de oro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/foret-noir