

# La selva negra

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Bizcocho cacao

**Claros de huevo:** 180 grs.

**Azucar:** 200 grs.

**Harina:** 90 grs.

**Yemas:** 225 g

**Huevos:** 300 grs.

**Azucar:** 100 grs.

**Cacao en Polvo:** 90 g

### Mantequilla al kirsh

**Azucar:** 250 grs.

**Agua:** 120 Ml.

**Kirsh:** 60 g

**Manteca fría:** 500 grs.

### Masa crumble al cacao

**Azúcar vainillado:** 8 g

**Manteca blanda:** 250 grs.

**Sal:** 4 g

**Cacao en Polvo:** 60 g

**Bicarbonato De Sodio:** 2 grs.

**Harina:** 19 grs.

**Azucar morena:** 350 grs.

**Harina de almendras:** 280 g

### Trufa base de chocolate

**Manteca:** 55 g

**Vainas de vainilla:** 1 Unidad

**Crema de leche:** 240 grs.

**Cobertura de chocolate:** 300 g

### Varios

**Cacao en Polvo:** Cantidad necesaria

**Azucar impalpable:** Cantidad necesaria

**Cerezas:** Cantidad necesaria

# Preparación de la Receta

## Masa crumble al cacao

- Bata la *manteca* junto el azúcar.
- Añada el *harina* de almendras, el *harina*, el cacao, el bicarbonato, la sal y el azúcar vainillado.
- Bata hasta integrar.
- Retire, coloque sobre una placa con papel *manteca* y estire la masa.
- Tape con film y lleve a la heladera.
- Retire y corte en tiras de 1/2cm, vuelva a cortar a la inversa formando cuadraditos.
- Coloque nuevamente en la misma placa para horno separando los cuadraditos.
- Cocine en horno a 170°C durante 5 minutos.

## Mantequilla al kirsh

- En una *cacerola* vierta el agua junto con el azúcar y cocine hasta el primer hervor.
- Retire, vierta en un bowl y lleve a baño maría invertido.
- Coloque la *manteca* en un bowl, bata y añada de a poco el *almíbar*.
- Por ultimo incorpore lentamente el kirsh.
- Bata hasta lograr una textura pomada.

## Bizcocho de cacao

- Coloque en un bowl las yemas, los huevos y 200gr de azúcar.
- Bata hasta integrar.
- Por otro lado bata las claras con 100gr de azúcar.
- Integre los dos batidos e incorpore el *harina* y el cacao.
- Cocine en horno a 220°C.

## Trufa base de chocolate

- En una *cacerola* hierva la *crema* de leche y saborice con la vainilla.
- Retire.
- Coloque la cobertura de *chocolate* en un bowl e incorpore la *crema* de leche. Mezcle.
- Por ultimo añada la *manteca* e integre todos los ingredientes.
- Lleve a la heladera y deje enfriar.

## Armado

- Corte las cerezas por la mitad.
- Corte el *bizcocho* de cacao en tiras de 12cm de ancho por 33 de largo.
- Coloque sobre papel *manteca*.

- Unte a lo largo  $\frac{3}{4}$  parte de la tira con la *mantequilla* de kirsh y coloque sobre esta las cerezas.
- Enrolle junto con el papel y lleve a la heladera.
- Retire.
- Corte en bastones y unte con la trufa base.
- Luego espolvoree con la masa *crumble*.

## Presentación

- Sirva en porciones y decore con cacao y azúcar impalpable.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/la-selva-negra>