Pastel Selva Negra

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Amarenas: 400 Gramos

Armado

Almíbar liviano: 100 c.c.
Kirsch: 20 c.c.

Baño de chocolate

Chocolate: 450 Gramos
Crema: 500 c.c.
Glucosa: 120 Gramos
Manteca: 30 Gramos

Bizcocho

Agua: 20 c.c.
Azucar: 220 grs
Cacao en Polvo: 20 Gramos
Esencia De Vainilla: c/n
Harina: 140 Gramos
Huevos: 300 Gramos
Miel: 30 Gramos
Yemas: 40 Gramos

Relleno 1

Chocolate semi amargo: 100 Gramos
Crema: 180 Gramos

Relleno 2

Azucar impalpable: 50 Gramos
Crema de leche: 270 Gramos
Kirsch: 40 c.c.

Preparación de la Receta

Bizcocho

- Batir el azúcar con los huevos y las yemas a baño María hasta obtener una espuma cremosa y blanca.
- Llevar a batidora y batir a máxima velocidad.
- Incorporar la miel, agua caliente y la esencia de vainilla sin dejar de batir hasta integrar.
- Agregar *harina* y el cacao tamizado cuidadosamente con movimientos envolventes.
- Verter en molde circular desmontable enmantecado, enharinado y con papel *manteca* en la base y hornear a 180°C durante 25 minutos aproximadamente.

Relleno 1

- Calentar la *crema* de leche y verter sobre el *chocolate* picado
- Mezclar y enfriar.

Relleno 2

- Incorporar el azúcar a la *crema*, luego el kirsh y luego batir para montar la *crema*.

Glasé

- Llevar a hervor la *crema* con la glucosa y verterla sobre el *chocolate* picado
- Añadir *manteca* pomada y homogeneizar con batidora de mano.
- Dejar entibiar.

Armado

- Cortar el *bizcochuelo* en 3 discos.
- Humedecer los tres bizcochos con el *almíbar* perfumado con kirsch.
- Al disco de la base poner el relleno de *chocolate* y al otro verter el de la *crema* al kirsk.
- Colocar una capa de amarenas y un poco mas de *crema* por encima
- Enmascarar todo el pastel con *crema* y refrigerar
- Bañar con el glasé sobre una reja.
- Dejar enfriar y cortar en porciones.

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