Selva Negra

Ingredientes

Crema de cerezas

Crema: 300 g
Gelatina sin sabor: 7 g
Cerezas amarenas: 60 g
Agua: 35 cc
Kirch: 1 cda.

Esponjas

Harina 0000: 1 1/3 Tazas
Azucar: 2 1/3 Tazas
Azucar: 1 1/3 Taza
Cacao: 1 Taza
Polvo para hornear: 2 cditas.
Leche tibia: 1 1/3 Tazas
Yemas: 6 Unidades
Sal: Una pizca
Manteca fundida: 3/4 Taza
Clara de huevo: 6 Unidades
Extracto de vainilla: 2 cditas.

Mousse

Agua: 70 cc
Manteca: 300 Gramos
Crema batida a medio punto: 200 g
Claras de huevo: 4 Unidades
Yemas: 4 Unidades
Chocolate: 600 Gramos
Sal: Una pizca
Gelatina sin sabor: 14 grs.

Palette de cerezas

Azucar: 100 Gramos
Pulpa de cerezas: 200 Gramos
Agua: 35 cc
Gelatina sin sabor: 7 grs.

Preparación de la Receta

Para las esponjas

- Tamizar los ingredientes secos y volcarlos en un bowl
- Reservar
- En un bowl mezclar 6 yemas con 1 1/3 tazas de leche tibia, agregar ¾ taza de *manteca* fundida, perfumar con dos cucharaditas de extracto de vainilla
- Incorporar en varias particiones la mezcla de secos reservada.
- Batir a nieve 6 claras con 2 1/3 tazas de azúcar.
- Incorporar a la mezcla las claras batidas a nieve con movimientos envolventes.
- Verter en una placa enmantecada y forrada con papel *manteca* y hornear a 180 grados durante 12 a 15 minutos.

Para el mousse

- Fundir 600 g de *chocolate* a baño maría
- Incorporar 300 g de *manteca*
- Agregar 4 yemas ligeramente batidas dejar calentar por un par de minutos
- Retirar del fuego e incorporar 14 g de *gelatina* sin sabor hidratada en 70 cc de agua y revolver hasta que se disuelva.
- Batir a punto nieve 4 claras con una pizca de sal.
- Mezclar la preparación de *chocolate* con 200 g de *crema* batida de medio punto
- Incorporar las claras batidas a nieve
- Reservar en heladera al menos por 40 minutos.

Para el palette de cerezas

- Mezclar 200 g de pulpa de cerezas con 100 g de azúcar hasta que el azúcar se disuelva
- Agregar 7 g de *gelatina* sin sabor hidratada en 35 cc de agua y fundida en microondas o baño maría
- Verter la preparación en un aro cubierto en papel film.
- Llevar a heladera por al menos 3 horas hasta que solidifique.

Para la crema de cerezas

- Cortar las cerezas a la mitad
- Incorporarlas a la *crema*
- Agregar 1 cucharada de kirsch o aguardiente de cerezas y 7 g de *gelatina* hidratada en 35 cc de agua
- Reservar en frío.

Para el armado

Con ayuda de una cintura, intercalar capas de las distintas preparaciones en el siguiente orden

- *Bizcocho* de *chocolate*, *crema* montada con cerezas, *bizcocho* de *chocolate*, palette de cerezas y *mousse* de *chocolate*
- Dejarla reposar en frío, retirar la cintura y decorar con copos de *mousse* de *chocolate* trufas de *chocolate*, merengues, cerezas amaneras y pétalos de flores comestibles.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/selva-negra-2