Selva Negra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cubierta

Chocolate cobertura semi-amargo: Cantidad necesaria
Chocolate cobertura: Cantidad necesaria
Crema chantilly: Cantidad necesaria
Azucar impalpable:

Genoise

Azucar: 125 grs.
Huevos: 4 Unidades
Manteca derretida: 25 g
Cacao: 30 g
Harina 0000: 100 g

Mousse de Chocolate

Chocolate cobertura semi-amargo: 150 g
Crema de leche: 1 cc

Relleno

Crema de leche: 500 cc
Kirsch: 30 cdas.
Cerezas en almíbar: 250 g
Azucar impalpable: 100 g

Salsa

Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

Genoise

- Bata los huevos en batidora eléctrica con el azúcar hasta que espumen y llegue a punto letra.
- Incorpore con espátula el *harina* tamizada con el cacao con movimientos envolventes.
- Agregue la *manteca* derretida.
- Cocine en horno medio (170° C) durante 30 minutos.

Mousse de chocolate

- Funda el *chocolate* a baño María.
- Bata la *crema* a 3/4 de punto.
- Mezcle cuidadosamente la *crema* con el *chocolate* para formar la *mousse*.

Crema aromatizada

- Bata la *crema* con el azúcar y el kirsch a punto chantilly.

Armado

- Corte la genoise en discos de 1 cm de alto.
- Coloque un aro moldeador del mismo diámetro de la torta sobre una base de cartón y acomode allí el primer disco de genoise.
- Pincele con el *almíbar* de las cerezas y rellene con la *mousse* de *chocolate*.
- Acomode otro disco de *bizcochuelo* y rellene con la *crema* chantilly, acomode encima las cerezas, termine con más chantilly.
- Tape con el último disco de *bizcochuelo*, presione la superficie para emparejar.
- Enfríe en la heladera durante 3 horas.

Decoración

- Ralle el *chocolate* cobertura semiamargo con rallador grueso
- Reserve
- Esparza sobre una placa el *chocolate* cobertura derretido.
- Deje enfriar hasta que al presionar con el dedo, éste no se marque sobre la superficie.
- Con la ayuda de una espátula raspe para formar los rulos
- Reserve en la heladera.
- Cubra la torta con una *crema* chantilly por la superficie y los laterales.
- Con la ayuda de su mano cubra los laterales con el *chocolate* rallado.
- Finalmente espolvoree la superficie con más *chocolate* rallado.
- Coloque en el centro una cucharada de *crema* y acomode encima los rulos de *chocolate* dándole volumen.
- Espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/selva-negra-3