

Selva negra a mi manera



Ingredientes

Para la decoración

Hojas de menta: A gusto

Cerezas amarena: 20 Unidades

Hoja de oro:

Aros de chocolate: Cantidad necesaria

Crema Batida: Cantidad necesaria

Matizador natural color cobre:

Para la espuma de vainilla

Crema para batir: 250 grs.

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Grenetina: 2 grs.

Carga para sifón: 1 Unidad

Agua: 10 Ml.

Azúcar glass: 50 g

Para los aires de cacao

Azucar: 30 grs.

Cocoa: 35 grs.

Lecitina de soja: 3 g

Agua: 500 Ml.

Kirsh (licor de cerezas): 10 Ml

Preparación de la Receta

Para la espuma de vainilla

Para ello

hervimos la crema con el azúcar

- Car y agregamos la vaina para hacer una infusión.
- Agregamos la *grenetina* hidratada y fundida y ponemos en el sifón, agregamos carga, agitamos y mantenemos en refrigeración.

Para el aire de cacao

- Con ayuda de un mixer, mezclamos agua, azúcar, kirsh, cocoa, lecitina y refrigeramos.
- Con ayuda de un mixer formamos la espuma.

Para el montaje

- En un vasito colocamos 3/4 partes de la espuma de vainilla.
- Espolvoreamos de un lado el *chocolate* rallado, del otro lado la espuma y en el centro las cerezas Amarena en trozos.

Para la decoración

- N
- Decoramos con un aro de *chocolate* matizado con *color* cobre pegándolo al vaso con un poco de *crema*, encima colocamos una *cereza*, una hoja de oro y una hoja de *menta*.

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