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 az&uacute

- 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 decoraci&oacute

- 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