Selva negra en vasitos



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para el almíbar:

Azucar: 30 g
Agua: 50 g
Licor de cerezas kirsch: 40 g

Para el bizcocho de chocolate:

Azúcar moreno: 120 g
Yema de huevo: 1 Unidad
Huevo: 4 Unidades
Harina: 100 g
Cacao: 20 g

Para la decoración:

Cerezas deshuesadas maceradas en licor: Cantidad deseada
Virutas de chocolate: Cantidad deseada
Nata/crema montada: 300 Ml.

Preparación de la Receta

Para comenzar

batimos bien los huevos con la yema y el az&uacute

- Car.
- Luego, llevamos esta mezcla a baño maría hasta alcanzar los 50ºC sin dejar de remover
- La pasamos a un bol y batimos con la batidora hasta que la mezcla vuelva a temperatura ambiente.

- A continuación, tamizamos la *harina* y el cacao juntos en un recipiente
- Agregamos progresivamente la *harina* tamizada con el cacao a las yemas tratando de que la preparación no baje
- Mezclamos con movimientos circulares, hasta obtener una consistencia homogénea sin grumos.
- Volcamos la mezcla en el molde cubierto con papel de hornear, la extendemos con una espátula y llevamos a un horno precalentado a 180ºC durante 10 minutos o hasta que un *palillo* salga limpio
- Retiramos y colocamos sobre una rejilla.
- Mientras tanto, preparamos el *almíbar*

Para ello

calentamos el agua con el az&uacute

- Car y, cuando empiece a *hervir*, retiramos del fuego y añadimos el kirsch.
- Una vez frío el *bizcocho*, cortamos círculos del tamaño de las copas con un cortador.

Para el armado

vamos alternando capas de bizcocho bien empapado en el alm&iacute

- Bar-kirsch, griottines y la nata/crema montada.
- Terminamos con virutas de *chocolate* y una *cereza* macerada en *licor* para decorar.
- Servimos.

TIP

- Las cerezas deshuesadas maceradas en *licor* pueden sustituirse por guindas o cerezas en *almíbar*.

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