

Selva negra en vasitos

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el almíbar:

Azúcar: 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

Nata/crema montada: 300 ML.

Virutas de chocolate: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- Para comenzar, batimos bien los huevos con la yema y el azúcar.
- Luego, llevamos esta mezcla a baño maría hasta alcanzar los 50°C 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 180°C 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 azúcar 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 almíbar-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>