Selva Negra por Andrea Dopico

Ingredientes

Plancha de bizcocho de chocolate: 1 unidad

Primera parte

Chocolate 70%: 100 Gramos
Leche: 50 miliitros
Nata: 200 miliitros

Segunda parte

Agua: 125 miliitros
Azucar: 125 grs
Cereza congelada: 450 Gramos
Jugo de Limón: 12 Gramos
Maicena: 12 Gramos

Tercera parte

Azúcar lustre: 16 Gramos
Chocolate rallado: c/n
Licor de cereza: 5 miliitros
Nata: 300 Gramos

Preparación de la Receta

- En un cazo calentar la leche, incorporar el *chocolate*, dejar que se derrita y batir con unas varillas hasta obtener una mezcla brillante.
- Montar la *nata* a pico suaves y mezclar con el *chocolate* de manera envolvente.
- Meter en una manga y dejar enfriar en la nevera.
- Hacer una salsa cociendo las cerezas a fuego medio, añadir el agua, el *limón* y verter el azúcar y la *maicena* mezclados.
- Reducir a nuestro gusto y dejar enfriar.

- Montar la *nata*, añadiendo poco a poco el azúcar glas, una vez montada añadir el *licor* de *cereza*.
- Montar capas de *mousse* de *chocolate*, trocitos de *bizcocho*, salsa de cerezas, *nata* montada y terminar con *chocolate* rallado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/selva-negra-por-andrea-dopico