# Selva Negra por Osvaldo Gross

Tiempo de preparación: 90 Min

## Ingredientes

**Azúcar Negra**: 170 grs.
**Cacao Amargo**: 30 grs.
**Harina de almendras**: 140 grs.
**Sal**: c/n
**Bicarbonato**: c/n
**Harina**: 100 grs.
**Manteca**: 125 grs.

### Bavaroise

**Agua**: 50 c.c.
**Vainilla**: 1 Chaucha
**Yemas**: 3 Unidades
**Crema de leche**: 200 grs.
**Kirsch**: 40 c.c.
**Azucar**: 60 grs.
**Crema de leche**: 125 grs.
**Gelatina sin sabor**: 10 grs.
**Leche**: 125 c.c.

## Preparación de la Receta

### Masa

- Trabajar con lira la *manteca* con azúcar y una pizca de sal.
- Agregar *harina*, *harina* de almendras, cacao y una pizca de bicarbonato.
- Continuar amasando hasta tomar la masa.
- Estirar de 1 cm entre dos films y congelar.
- Cortar la masa en cubitos y acomodar en un molde de tarta de 22 cm de diámetro.
- Enfriar por 30 minutos.
- Hornear a 170 °C por 20 minutos y enfriar.

### Bavaroise

- Colocar la leche y la *crema* en una cacerolita, con la *chaucha* de vainilla abierta longitudinalmente.
- Llevar a primer hervor, retirar.
- Fuera del calor, dejar en infusión durante 10 minutos.
- Batir las yemas con el azúcar hasta que blanqueen.
- Verter la leche tibia sobre las yemas y llevar el bol sobre baño de María.
- Cocinar revolviendo en forma de "ocho" hasta que la salsa espese.
- Retirar del calor y pasar por un *tamiz* a otro bol con la *gelatina* hidratada.
- Mezclar hasta fundir la *gelatina* y colocar el bol en un baño María inverso, para bajar la temperatura hasta 32 °C.
- Fuera del baño María, incorporar la *crema* batida con kirsch a tres cuartos punto.
- Llevar la preparación a un molde desmontable elegido y enfriar.

## Armado

- Colocar sobre la base cocida el bavaroise desmontado y decorar con cerezas en *almibar* y flores de azúcar.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/selva-negra-por-osvaldo-gross**