Torta Selva Negra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Compota de guindas

Almidón de Maíz: 25 grs.
Azucar: 25 grs.
Kirsch: 25 cdas.
Guindas en conserva: 200 g

Genoise de cacao

Manteca: 50 g
Azucar: 150 grs.
Harina: 125 grs.
Huevos: 5 Unidades
Cacao: 25 g

Virutas de chocolate

Chocolate cobertura semi amargo: 300 g

Preparación de la Receta

Genoise de cacao

- Coloque en un bowl los huevos junto con el azúcar
- Lleve el bowl sobre un baño Maria y caliente la mezcla a 45ºC sin dejar de revolver
- Bata fuera del calor los huevos hasta punto letra, agregue la *harina* junto con el cacao previamente tamizado en tres veces, incorporando con movimientos envolventes para no deprimir el batido, luego derrita la *manteca* y deje entibiar
- Una vez tibia incorpórela
- En un aro de 20cm de diámetro y 6cm de alto vierta la preparación.
- Cocine en horno a 180ºC durante 30 minutos.

- Retire y sin desmoldar voltee sobre una hoja de papel
- Esto se hace para nivelar la joroba que suele formarse durante la cocción y para que el genoise al colgar no se deprima demasiado al salir del horno.
- Desmolde cuando haya alcanzado temperatura ambiente y guarde en la heladera envuelto en film durante 24 horas.

Compota de guindas

- Coloque en una olla el *almíbar* junto con el azúcar y lleve a hervor.
- Disuelva el almidón en el kirsch e incorpore junto con las guindas al *almíbar*, una vez que rompa nuevamente el hervor cocine durante 3 minuto más.
- Retire del fuego y deje enfriar cubierto con papel film.

Virutas de chocolate

- Funda 3/4 del *chocolate* y pique bien fino el resto.
- Agregue luego al *chocolate* fundido, fuera del fuego, el *chocolate* picado de a poco revolviendo constantemente.
- Cuando todo el *chocolate* se haya fundido vuelque sobre la mesada y estírelo en una capa fina.
- Una vez seco levante con la ayuda de una espátula formando las virutas de *chocolate*.

Armado

- Corte el genoise en tres capas con un cuchillo serrucho.

- Para lograr capas parejas

- Primero marcar en el perímetro las tres capas y recién después insertar el cuchillo para cortar.
- Sobre un cartón coloque la capa del genoise que originalmente estaba contra el piso del horno como base de la torta ya que es la más compacta y firme.
- Unte esta capa con la compota de guindas, luego coloque otra capa de genoise y con la ayuda de un pincel humedezca con el *almíbar* saborizado con Kirsch, encima extienda una capa de *crema* chantilly cuidando de no levantar las migas del *bizcochuelo*
- Luego coloque la última capa de genoise teniendo en cuenta que la parte que posee la costra quede hacia abajo
- Humedezca esta capa con el *almíbar*.
- Extienda una fina capa de *crema* por arriba y alrededor de la torta.
- Deje descansar en la heladera durante 30 minutos para que quede firme.

Presentación

- Decore con las virutas de *chocolate*, copos de *crema* y guindas.

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