

Trifle de Selva Negra



Ingredientes

Armado

Agua: 175 mililitros

Azúcar Glas: 1 cda

Leche desnatada en polvo instantánea: 2 cdt

Azúcar: 200 Gramos

Extracto de vainilla: 1 cda

Nata para montar: 175 mililitros

Bizcocho de chocolate

Azúcar: 250 Gramos

Harina: 100 Gramos

Mantequilla sin sal fundida: 30 Gramos

Cacao en Polvo: 40 Gramos

Huevos grandes: 4 Unidades

Yemas de huevo grandes: 2 Unidades

Relleno de cerezas

Azúcar: 200 Gramos

Cerezas ácidas sin carozo: 1 Kilo

Canela: 1 Pizca

Maicena: 15 Gramos

Relleno de queso crema de chocolate

Azúcar: 70 Gramos

Extracto de vainilla: 2 cdt

Maicena: 30 Gramos

Yemas de huevo grandes: 3 Unidades

Chocolate negro para coberturas picado: 180 Gramos

Leche: 750 mililitros

Queso crema cortado en cubitos: 500 Gramos

Preparación de la Receta

- **Bizcocho de cacao**

- Precalentar el horno a 180 °C.
- Cubrir el fondo de un molde desmontable de 23 cm con papel vegetal y no engrasar los lados del molde.
- Calentar los huevos en sus cáscaras (incluido los huevos para las yemas) en un recipiente con agua caliente durante unos 2 minutos.
- Romper los huevos y separar las 2 yemas a un bol grande o recipiente de una batidora eléctrica.
- Agregar el azúcar y batir los huevos hasta que tripliquen su volumen y estén a punto de nieve, aproximadamente 6 minutos.
- Tamizar la *harina* y el cacao en polvo juntos.
- Agregar al recipiente de la batidora mezclando a la velocidad media-baja.
- Verter 125 ml de la masa en un bol mediano y añadir la *mantequilla* fundida.
- Mezclar bien y devolver al bol grande.
- Mezclar todo con la mano y verter la masa en el molde preparado.
- Hornear el *bizcocho* durante unos 45 minutos y luego lo dejar enfriar en su molde.
- Desmoldar.

- **Relleno de queso *crema* con *chocolate***

- Calentar 625 ml de leche a fuego medio.
- En un bol aparte batir las yemas de *huevo*, el azúcar, la *maicena* y 125 ml de leche fría.
- Reservar.
- Cuando la leche empieza a *hervir* verter en la mezcla de las yemas.
- Batir bien y devolver la mezcla a la *cacerola*.
- Agregar el *chocolate* y cocinar a fuego medio sin dejar de remover hasta que la mezcla se vuelva espesa y brillante y solo unas pocas burbujas rompan la superficie cuando comience a *hervir*.
- Añadir la vainilla y quitar del fuego.
- Transferir la *crema* a un recipiente grande y añadir el queso *crema* en trozos.
- Con una batidora de varilla mezclar hasta que el queso *crema* esté completamente incorporado.
- Verter la *crema* a un bol grande, cubrir y enfriar en la nevera durante al menos 3 horas antes de montar la tarta.

- **Relleno de cerezas**

- Hervir las cerezas, el azúcar y la canela a fuego lento unos 15 minutos, hasta que el líquido se reduzca un poco y las cerezas estén rosadas.
- Batir la *maicena* con suficiente agua para licuarla y agregar a la *cacerola*, revolviendo hasta que las cerezas vuelvan a *hervir* a fuego lento y el líquido espese, aproximadamente un minuto.
- Retirar del fuego y enfriar completamente antes de montar la tarta.

Armado

- Preparar un *almíbar* calentando el azúcar y el agua a fuego lento, revolviendo hasta que el azúcar se disuelva.
- Agregar la vainilla.

- Batir la *nata* y la leche desnatada en polvo hasta que tenga un pico suave y añadir el azúcar glas.
- Dejar a enfriar.
- Cortar el *bizcocho* en cubos de 3, 5 cm.
- Poner una capa uniforme del *bizcocho* en el fondo del recipiente del cristal transparente de trifle.
- Echar una cantidad de *almíbar* sobre el *bizcocho*.
- Poner la *crema* de queso de *chocolate* fría en una manga pastelera grande (no requiere punta) y extender sobre el *bizcocho* en una capa uniforme.
- Si usamos el relleno de salsa de fudge, colocar con cucharadas pequeñas encima, verificando que sea visible a través del cristal del recipiente.
- Verter el relleno de cerezas y repetir la acción hasta que casi llegue a la parte superior del bol.
- Decorar la *nata* montada encima y espolvorear con virutas de *chocolate*.
- Enfriar en la nevera.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trifle-de-selva-negra>