Trifle de Selva Negra



Ingredientes

Armado

Agua: 175 miliitros
Azúcar Glas: 1 cda
Leche desnatada en polvo instantánea: 2 cdts
Azucar: 200 Gramos
Extracto de vainilla: 1 cda
Nata para montar: 175 miliitros

Bizcocho de chocolate

Azucar: 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

Azucar: 200 Gramos
Cerezas ácidas sin carozo: 1 Kilo
Canela: 1 Pizca
Maicena: 15 Gramos

Relleno de queso crema de chocolate

Azucar: 70 Gramos
Extracto de vainilla: 2 cdts
Maicena: 30 Gramos
Yemas de huevo grandes: 3 Unidades
Chocolate negro para coberturas picado: 180 Gramos
Leche: 750 miliitros
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