

Trifle Selva Negra



Ingredientes

Cerezas: c/n A gusto

Azúcar impalpable: 60 Gramos

Azúcar comun: 280 Gramos

Chocolate cobertura semiamargo: 160 Gramos

Crema: 600 c.c.

Esencia De Vainilla: 1 cda

Kirsch: 60 c.c.

Leche en polvo: 60 Gramos

Almidón de Maíz: 40 Gramos

Azúcar Negra: 150 Gramos

Cacao Amargo: 90 Gramos

Yemas: 3 Unidades

Huevos: 4 Unidades

Harina refinada (no leudante): 90 Gramos

Leche: 480 c.c.

Preparación de la Receta

- **BIZCOCHUELO**

- Batir 4 huevos con 150gr de azúcar negra. Batir a punto letra y tamizar 90gr de *harina* refinada (no leudante) y 30gr de cacao amargo
- Integrar con batidora y dividir en 2 tarteras de 20cm de diámetro con papel manteca en la base y llevarlo a horno 170° por 22min

- **PASTELERA DE CHOCOLATE**

- En un bowl incorporar 3 yemas, 180 gr de azúcar, 60gr de cacao tamizado, 40gr de almidón de maíz en un bowl. Tomar 480cc de leche, colocar un chorrito en la mezcla y el resto en una *cacerola*. Cuando hierva, volcarlo en la mezcla. Batir enérgicamente y devolver la mezcla a la *cacerola*, filtrando previamente en el colador. Cocinar sin dejar de revolver hasta que espese y hierva. Volcarlo sobre 150gr de *chocolate* cobertura semi-amargo picado. Integrar con batidor

- Cubrir con papel film y llevar unas horas al frío.

- **CREMA CHANTILLY**

- En un bowl incorporar 600cc de *crema* para batir, 60gr de azúcar impalpable, 60gr de leche en polvo, 1 cda esencia de vainilla y batir

- **ALMÍBAR DE KIRSCH**

- Integrar 100gr de azúcar, 40cc de agua y 60cc de kirsch y llevar a hervor.

- **ARMADO**

- Tomar una copa grande y transparente y colocar el *bizcochuelo* de base, humedecer con el *almíbar*. Formar una capa con cerezas cortadas y otra capa de *crema*. Repetir el proceso en capas hasta completar, coronando con frutas y *crema*.

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