

Tarta foret noire (selva negra)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mavillum · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

Bizcocho	
400 gr	Chocolate Negro — 64 %
320 gr	Yema de huevo
250 gr	Mantequilla — líquida
700 gr	Claras de huevo
280 gr	Azúcar
250 gr	Harina repostería
Jarabe	
	Cerezas — griottines
150 gr	Azúcar
150 ml	Agua
50 ml	Kirsch
Relleno	
900 ml	Nata
100 gr	Azúcar
100 ml	Leche
0,50 vaina/s	Vainilla

ELABORACIÓN

Batir las yemas a temperatura ambiente, con 80 g de azúcar. Mezclar la mantequilla a 85° con el chocolate fundido a 55°. Añadir a la yema espumosa poco a poco. Añadir la 3ª parte de las claras con azúcar montada para aligerar la mezcla, y luego el resto de las claras y la harina. Hornear a 175°.El bizcocho montado en aro con tira de papel.Cortar el bizcocho en 3. Bañar con jarabe y kirsh, vamos montando las capas de nata con las griottines.. Otra capa de bizcocho y después alisamos perfectamente superficie y laterales con la nata.

Ponemos en la superficie y laterales el chocolate y decoramos.

MAVILLUM