

Tarta foret noire (selva negra)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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.