

Selva negra

La Selva Negra es uno de los postres más conocidos de la gastronomía alemana. Cubierta de chantilly con infinidad de virutas de chocolate, es una tarta hecha en capas que alterna bizcocho empapado en almíbar con kirsch y chantilly. En esta lección te enseñamos todos los pasos para elaborar esta vistosa y rica tarta.

Preparación

Atemperamos los huevos previamente, y los batimos en baño maría, añadiendo una yema y el azúcar hasta que alcancen unos 50°C. Colocamos esta mezcla en el bol del robot de cocina para batir a velocidad media durante 15 minutos, aireando bien la mezcla. Tamizamos el cacao y la harina en 6 partes encima de los huevos y mezclamos con unalengua grande con movimientos envolventes. Ponemos la mezcla en un molde redondo previamente enharinado y engrasado (opcionalmente con spray de grasa) hasta cubrir 3/4 partes y horneamos a 180°C durante unos 15 o 20 minutos. Para el jarabe: Lo hacemos colocando en un cazo agua y azúcar y llevándolo a ebullición. Luego retiramos y añadimos el licor kirsch. Para la crema chantilly: Montamos la nata, el azúcar y la vainilla en semilla a velocidad media. Para montar la tarta: Cortamos el bizcocho en láminas regulares de 8 mm, y luego según el molde (rectangular). Metemos una lámina de bizcocho en el molde y empapamos con el almíbar. Encima ponemos capa de chantilly, y luego otra de bizcocho. Alternamos sucesivamente en ese orden. Acabamos de decorar con cacao en polvo y hojas o discos de chocolate.

Ingredientes

Para 4 personas:

Para el bizcocho de chocolate:

4 huevos

1 yema

110 gr azúcar

100 gr harina tamizada

20 gr cacao tamizado

1 pizca de sal

Grasa en spray para desmoldar

Para el almíbar:

150 gr agua

150 gr azúcar

30 gr kirsch

Para la crema chantilly:

800 gr de nata
80 gr azúcar glass
1 vaina de vainilla

Utensilios

Batidora y amasadora eléctrica (robot de cocina)

Lengua

Espátula

Boles

Placas de horno

Moldes de tarta (rectangulares)

Cortador de masa

Tamiz

Colador

Rallador

Báscula

Vaso medidor

Varillas

Instructor destacado



Fabian León

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD