



BLACK FOREST (SELVA NEGRA)

Angela P. Rohán

INGREDIENTS

190 MINUTES 6 SERVINGS

50g Mantequilla
4-5 huevos
250g azúcar glaze
220g harina floja
60g cacao en polvo
500g nata para montar
2,5g esencia de vainilla
150g azúcar
180g de cerezas
100ml Kirsch
200ml agua
150g azúcar glaze
200g virutas de chocolate

TAGS

#alemania #black #cerezas #chantilly #chocolate #clasica #forest #kirsch #nata #pasteleria #pastry





1

preparar los ingredientes para el bizcocho: - harina -azúcar glaze -4-5 huevos -mantequilla -cacao



2

1.-separar las claras de las yema
2.-tamizar por conjunto la harina y el cacao para evitar grumos 3.- dejar la mantequilla afuera hasta que este blanda o casi fundida



3

Montar las claras con la mitad de la azúcar glaze hasta que estén firmes.



4

Por otro lado, se montaran las yemas con la otra mitad de la azúcar glaze hasta que quede con una textura cremosa.



5

se incorpora la mezcla de las yemas en las claras montadas, suavemente.



6

Luego se agrega la mezcla de la harina con el cacao. incorporando todo hasta que quede homogéneo.





7

luego se agrega la mantequilla



8

la mezcla se pone en un molde, previamente enharinado para evitar que se pegue, y se mete al horno . primero 180°C 10 min, luego 170°C 20 min



9

se hacen las medidas para el almíbar de Kirsch: -agua -Kirsch -azúcar glaze



10



11

seguido se preparan los ingredientes de la crema chantilly: -nata para montar -esencia de vainilla -azúcar



12

Montar hasta que quede firme. apartarlo en el refrigerador hasta que se use.





13

Una vez el bizcocho este fuera y halla enfriado se corta por la mitad o en tres partes (segun la altura del bizcocho resultante), le pone el almibar de Kirsch por todas partes hasta que quede humedo.



14

Se pone una capa de crema chantilly con cerezas en aguardiente.



15

Se cubre todo con crema chantilly y se decora con virutas de chocolate y cerezas. Enjoy it<3 v(0u=)

