

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Foresta nera

LUOGO: **Europa / Germania**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO DEL PAN DI SPAGNA



INGREDIENTI

200 g di zucchero
160 g di tuorlo d'uovo
1 uovo intero
100 g di biscotto sbriciolato
60 g di mandorle tritate
50 g di cacao in polvere
60 g di farina
200 g di albume
400 g di ciliegie snocciolate
600 ml di panna montata
kirsh
cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche frullate il tuorlo d'uovo, le uova intere e lo zucchero assieme a un cucchiaino di acqua per 20 minuti.

Incorporatevi il biscotto sbriciolato, le mandorle tritate, l'albume montato a neve, il cacao in polvere e la farina precedentemente setacciata, e versate il composto dentro una tortiera imburrata del diametro di 25cm.

Cuocete in forno a 180°C per circa 20 minuti quando è pronto lasciate raffreddare il pan di spagna.

Sezionate trasversalmente il pan di spagna in modo da ottenere tre strati di pasta.

Rivestite il primo strato con le ciliegie (o amarene) mescolate con un pò di panna montata.

Disponete sopra il secondo strato di pan di spagna con la panna montata, profumata abbondantemente di kirsh.

Coprite con il terzo strato di pan di spagna.

Rivestite di panna.

Con una sacca da pasticciere piena di panna decorate i bordi della torta con dei ciuffi, in cima ad ognuno di essi mettete una ciliegia.

Spargete dei trucioli di cioccolato al centro della torta.



2 non vi dico nemmeno quanto buona era..
spero proprio di diventare una pasticcera!!!!