

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Schwarzwaldler Kirschtorte (Torta di fragole della foresta nera)

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



2 cucchiaini di zucchero a velo

1 tazza di panna montata

220 g di cioccolato semidolce.

PREPARAZIONE

1 Sbattere le uova, lo zucchero e la vaniglia insieme fino a che siano densi e soffici, circa 10 minuti. Versare alternendoli il cioccolato e la farina nel preparato di uova finendo con la farina. Versare l'impasto in una teglia da 7,5x20cm che sia stata ben unta e infarinata. Infornare a 175°C per 10/15 minuti o fino a che, estraendo uno stuzzicadenti dalla torta, questo ne esca pulito.

Far raffreddare la torta nella teglia per 5 minuti, estrarla e farla raffreddare completamente.

Sciroppo: Fare lo sciroppo miscelando insieme lo zucchero e l'acqua e bollendo per 5 minuti. Quando si raffredda, incorporare il kirsch. Forare gli strati di torta e versare sopra tutti e tre lo sciroppo.

Ripieno: Per fare il ripieno di crema, sbattere insieme lo zucchero ed il burro fino a che siano ben amalgamati. Aggiungere i rossi d'uovo; sbattere fino a che ne risulti un composto leggero e spumoso, circa 3-5 minuti. Incorporare il Kirsch.

Per assemblare la torta, mettere un piano in un piatto. Cospargere il ripieno. Usando $\frac{3}{4}$ di tazza di fragole, ben asciugate, versarne sulla crema.

Mettere il secondo strato sulla torta. Ripetere. Mettere il terzo piano in cima. Incorporare 2 cucchiaini di zucchero a velo nella panna montata.

Coprire i lati e la superficie superiore con la panna montata. Decorare la superficie

superiore della torta con le rimanenti fragole. Per creare dei ricci di cioccolato dalla barretta, tagliare con uno sbucciaverdura (a temperatura ambiente). Mettere i ricci nel frigorifero fino a che siano pronti per l'uso.

- 2 Schiacciare i riccioli di cioccolato sui lati della torta e distribuirne qualcuno sulla superficie.