

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Foresta nera

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE PER IL RIPOSO



1/4 di bacca di vaniglia.

PER LA CREMA CHOCOLATINE

125 g di crema pasticcera

200 g di cioccolato fondente al 50%

700 g di panna montata.

PER LA PANNA AL KIRSCH

1 kg di panna

1 bacca di vaniglia

250 g di zucchero semolato

25 ml di Kirsch.

PER LA BAGNA AL KIRSCH

100 ml di zucchero liquido al 70%

100 ml di acqua

25 ml di Kirsch

poco liquido di macerazione delle amarene
sciropate .

PER LA FINITURA

100 g di amarene sciropate

150 g di cioccolato fondente oppure
cioccolato al latte

50 g di zucchero bucaneve.

PREPARAZIONE

- 1 Per il pan di spagna: in una ciotola e con le fruste elettriche montare a neve gli albumi con 100 g zucchero, fino ad ottenenere un composto soffice e allo stesso tempo sodo.

Poi montate il burro morbido con i restanti 100 g di zucchero a velo e incorporate i tuorli leggermente sbattuti a filo.

Aprite la vostra bacca di vaniglia e aggiungete i semi e la buccia grattugiata di limone al composto di tuorli.

Prendete la spatola e incorporate le farine setacciate con movimenti dal basso verso l'alto (per non smontare il tutto).

A questo punto inserite gli albumi e mescolare delicatamente, quando tutto è ben amalgamato versate nella tortiera rettangolare leggermente imburrata e infarinata.

Infornate a 160°C per circa 20-25 minuti, una volta cotto lasciate assestare il pan di spagna 10 minuti e poi sformatelo e fatelo raffreddare.

Per la crema pasticcera: in una casseruola scaldate il latte con la panna, il baccello di vaniglia svuotato e i suoi semi, fino a sobbollire.

Nel frattempo montate nella ciotola i tuorli con lo zucchero e infine aggiungete l'amido.

Versate la montata nella casseruola del latte portato a bollore, non girate subito la crema che rimane in superficie ma solo quando si nota ai bordi della casseruola il gorgoglio del bollore, appena comincia ad addensare spegnere.

Trasferitela in una ciotola di vetro e fatela raffreddare.

Per la crema chokolatine: montate la panna e tenetela da parte, sciogliete il cioccolato a bagnomaria e se la crema è fredda lavoratela con un cucchiaino in modo da stemperarla un po'.

Aggiungete il cioccolato fuso alla crema e lavorate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo, poi unitevi una cucchiainata di panna e incorporatela senza paura di smontarla, questo servirà a rendere il composto più simile alla panna che dovremo aggiungere tra poco.

Versate il tutto nella ciotola della panna e con movimenti dal basso in alto amalgamatelo completamente.

Per la panna al Kirsch: montate la panna con lo zucchero e la vaniglia e una volta montata aggiungete il liquore.

Per la bagna al Kirsch: scaldare leggermente tutti gli ingredienti in una casseruola.

Per il montaggio: tagliate il pan di spagna in 3 strati (alla fine ne userete solo due).

Disponete il primo strato di pan di spagna sul piatto da portata, bagnatelo con la bagna al Kirsch e disponetevi sopra la panna al Kirsch (tenendone da parte un po' per la decorazione), prendete le amarene e disponetele sulla panna in modo che ogni fetta di dolce ne contenga almeno un paio.

Prendete il secondo strato di pan di spagna, disponetelo sulla panna e bagnatelo.

Copritelo con la crema chokolatine e livellate la superficie in maniera regolare.

Con la sacca da pasticceria riempita di panna al Kirsch marcate il bordo del dolce e riempite la superficie con i riccioli di cioccolato e le amarene sciroppate.

Fate assestare in frigo almeno 3 ore e servite.



