

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta foresta nera

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



**Torta foresta nera**, o più precisamente **Schwarzwälder Kirschtorte** ovvero torta di ciliegie della foresta nera. La torta foresta nera, così come la maggior parte dei dolci originari di paesi freddi, è ricchissima di grassi ed è molto calorica! Ma non vi fate intimorire da tanta opulenza, il sapore è davvero celestiale.

## PER LA BASE

FARINA 00 300 gr  
ZUCCHERO 250 gr  
CACAO AMARO 2 cucchiaini da tavola  
UOVA 7

## PER LA FARCIA

PANNA 1,2 l  
ZUCCHERO 50 gr  
GELATINA IN FOGLI 3  
AMARENE SCIROPATE 400 gr  
SUCCO D'AMARENE 250 ml  
KIRSCH 75 ml

## PER LA BAGNA

ACQUA 100 ml  
ZUCCHERO 15 gr  
KIRSCH 50 gr

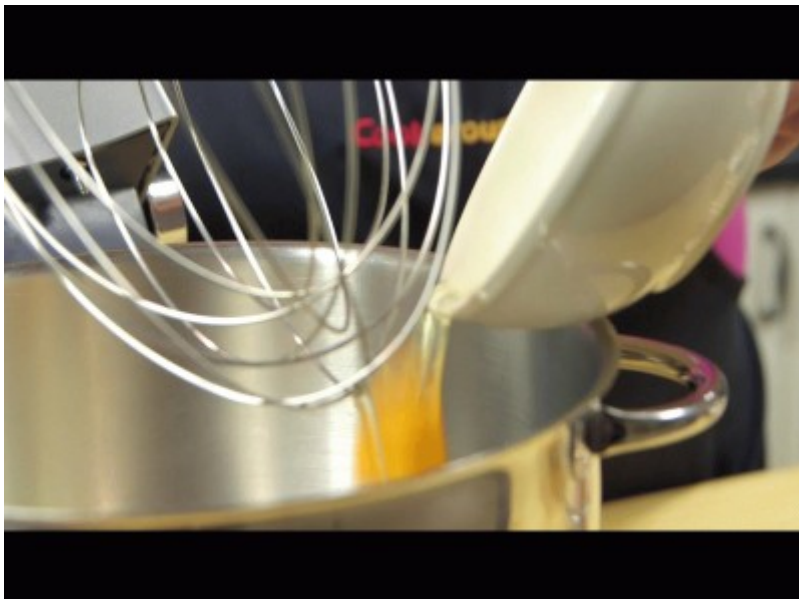
PER DECORARE

AMARENE ROSSE

CIOCCOLATO FONDENTE grattugiato -

## PREPARAZIONE

- 1 Montate le uova con lo zucchero nella planetaria dotata di frusta.





- 2 Lasciate lavorare la macchina per almeno 10 minuti o fino a che le uova non abbiano triplicato il volume iniziale.

Nel frattempo setacciate la farina ed il cacao in polvere.





- 3 Incorporate la farina nella montata di uova mescolando dal basso verso l'alto con una spatola in silicone.



- 4 Imburrate uno stampo da 24 cm, foderate il fondo con un foglio di carta forno, imburrate nuovamente ed infarinate.



**5** Versatevi il composto ed infornate a 200°C per circa 30 minuti o fino a cottura completa.



**6** Una volta sfornato, togliete il pan di spagna dallo stampo e fate freddare.

Tagliate il pan di spagna in tre dischi uguali.



**7** Montate la panna molto fredda insieme allo zucchero nella planetaria dotata di frusta.



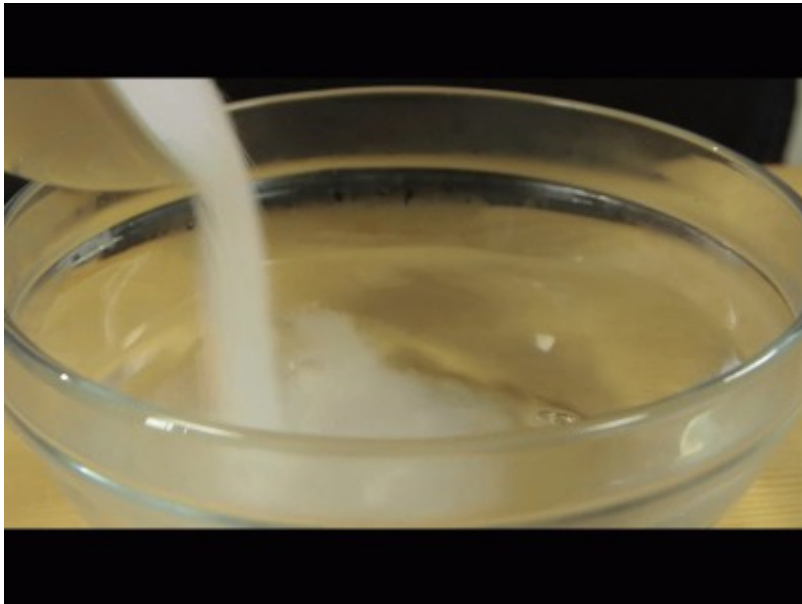
**8** Mettete in ammollo in acqua la gelatina e fatela ammorbidire.

Scaldate due cucchiari di panna e fatevi sciogliere la gelatina ammollata, unite il composto nella planetaria e finite di montare la panna.



- 9 Preparete anche la bagna scaldando l'acqua, aggiungete lo zucchero ed il Kirsch fuori dal fuoco.





10 Bagnate molto bene un disco di pan di spagna, distribuitevi le amarene scolate dal liquido

di conserva e un bello strato di panna.



**11** Sovrapponete il secondo disco di pan di spagna, schiacciate leggermente.



**12** Bagnate anche il secondo disco e copritelo con un bello strato di panna montata.



**13** Chiudete il tutto con il terzo disco di pan di spagna già bagnato schiacciando per livellare.



14 Coprite la torta su tutti i lati con la panna montata rimasta.



15 Tritate il cioccolato al coltello e distribuitelo sia sui lati che sopra la torta.



16 Realizzate dei ciuffoni di panna montata tutt'intorno alla torta e mettete una ciliegia candita su ciascuno.



17 Servite la torta foresta nera dopo averla fatta riposare in frigorifero per un'oretta.