

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta Foresta Nera

di: *siula*

---

LUOGO: Europa / Germania

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 50 min    COTTURA: 40 min    COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 24 ORE DI RIPOSO

---



500 g di amarene sciroppate snocciolate  
125 ml di succo d'amarena (quello che trovate nella confezione delle amarene)  
2 cucchiaini di amido di mais  
3 bicchierini (da liquore) di grappa di ciliegie  
500 ml di panna  
1 cucchiaino di essenza di vaniglia  
poche scaglie di cioccolato.

## PREPARAZIONE



**2** Separate i tuorli dagli albumi.

Nella planetaria montare gli albumi con il pizzico di sale e aggiungere gradatamente 1/3 (60 g) di zucchero.



**3** Montare i tuorli con l'acqua.



**4** E aggiungere gradatamente i restanti 2/3 di zucchero (120 g).



**5** Montare finchè la massa risulti bianca e spumosa.

Setacciare l'amido ed il cacao insieme.



**6** Aggiungere alla massa dei tuorli, alternando, gli albumi montati e amido e cacao.



**7** Infine aggiungete le mandorle delicatamente.



**8** Versare il composto in uno stampo da 26 cm imburrato e infarinato.



9 Infornate a 180°C per 30 minuti circa.

Lasciate riposare per un giorno circa.

Scolate le amarene e metterne da parte qualcuna per la decorazione.



10 Mettete in una casseruola il succo ricavato e riscaldarlo.



- 11 In una ciotola mettere l'amido e un pò di succo caldo e mescolare, aggiungere quest'ultimo gradatamente nel restante succo nel pentolino sul fuoco. Fate addensare continuando a mescolare, finchè non assume una consistenza gealtinosa.



- 12 Aggiungete le amarene e lasciate raffreddare.



**13** In una ciotola e con le fruste elettriche montare la panna con l'aroma alla vaniglia.

Tagliare il pan di spagna, ottenendo 3 dischi.

Bagnare il primo disco con la grappa.



**14** Mettete intorno un cerchio apribile di 26 cm e disponete sopra la base le amarene.





15 Coprite con uno strato di panna.



16 Ricoprire con il secondo disco, bagnarlo e fare uno strato di panna.

Ricoprire con l'ultimo disco, bagnarlo e ricoprire la superficie con la panna.



**17** Fate riposare 1 ora in frigo, togliete il disco e rivestite tutta la superficie con la panna.



**18** Rivestire di scaglie di cioccolato e decorare con le amarene messe da parte.

