

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta Foresta Nera

---

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*

---



### PER IL PAN DI SPAGNA

6 uova  
4 cucchiaini d'acqua  
180 g di zucchero  
un pizzico di sale  
30 g di amido di mais  
50 g di cacao amaro  
100 g di mandorle macinate.

### PER IL RIPIENO

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.



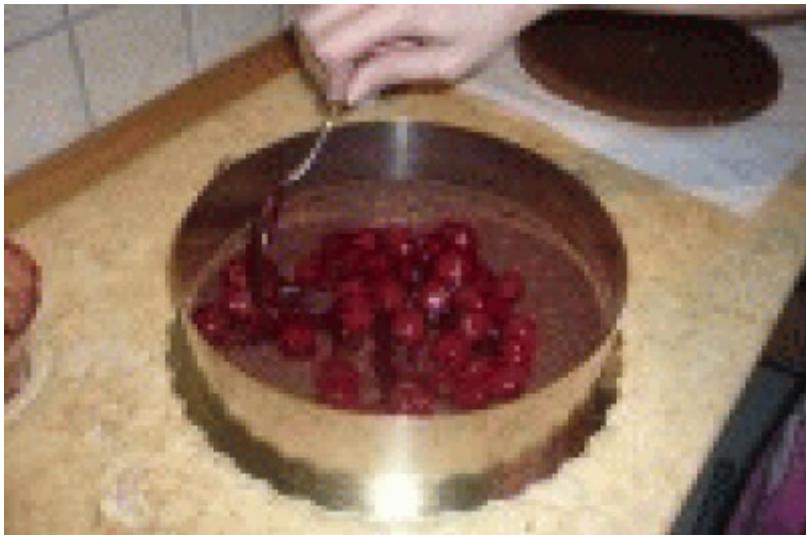
13 In una ciotola e con le fruste elettriche montare la panna con l'aroma alla vaniglia.

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 cioccolata e decorare con le amarene messe da parte.

