

TARTA SELVA NEGRA

Ingredientes:

Para el bizcocho

100 g de harina

40 g de cacao puro

2 cucharadita de levadura Royal

1 cucharadita de azúcar vainillado

1 pellizco de sal

3 huevos

150 g de azúcar

100 g de mantequilla

40 g de Kirsch

Para adornar

virutas o burbujas de chocolate

Para el relleno

250 g de cereza al Kirsch

600 g nata líquida

1 cucharadita de azúcar vainillado

100 g de azúcar glass

Preparación:

Ponga en el vaso, bien seco, la harina, el cacao, la levadura, el azúcar vainillado y la sal. Pulverice todo 20 segundos velocidad máxima. De esta forma la mezcla quedará homogénea. Vierta todo en un cuenco y reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas y agregue al vaso los huevos y el azúcar. Programe 5 minutos a 40° velocidad 3. Quite la temperatura y programe de nuevo 4 minutos, velocidad 3. Añada la mantequilla y la mezcla de harina y cacao, preparada anteriormente y mezcle todo 4 segundos, velocidad 1. Termine de unirlo quitando la mariposa y ayudándose con la espátula, suavemente y con movimientos envolventes. Añada el licor y mézclelo.

Engase y enharine el molde alto desmontable de 24 cm de diámetro. Vierta en él la mezcla e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180°, durante 20 o 25 minutos. Pínchelo en el centro para comprobar que está cocido; la aguja debe salir limpia. Desmóldelo sobre una rejilla y déjelo enfriar.

Mientras tanto prepare la nata. Ponga la mariposa en las cuchillas y vierta en el vaso muy frío, la nata fría (33% mg) y el azúcar vainillado. Programe velocidad 3 y esté atenta para cuando esté montada pare la máquina. Añada el azúcar glass y envuelva con la espátula.

Parta el bizcocho por la mitad en sentido transversal y pinte la mitad inferior con el licor de las cerezas. Cubra toda la superficie con la nata montada y ponga encima cerezas previamente escurridas en papel de cocina, dejando alguna para adornar.

Pinte con el licor de las cerezas la cara interna de la otra mitad del bizcocho y dele su forma original. Cubra toda la tarta con la nata montada restante, alisándola con una espátula.

Ponga sobre la superficie unas rosetas de nata con ayuda de una manga pastelera con boquilla rizada (en su defecto una bolsa de plástico, cortando la punta muy pequeña) y ponga sobre ellas una cereza.

Termine de adornar con la lámina de chocolate echa con el papel de burbujas y troceada a su gusto. También puede adornarla poniendo virutas de chocolate echas con el pela patatas.

Consérvela en el frigorífico.

Burbujas de chocolate Funda el chocolate y cubra con un pincel una lámina de plástico de burbujas por la parte que tiene relieve. Forme una capa gruesa. Introduzca en el frigorífico hasta que esté solidificado. Retire el plástico y corte la plancha de chocolate.

Frutas con chocolate. Pinche las frutas con un palillo, sumérjalas en chocolate y pinche el palillo por el otro extremo en un colador o en una patata para que se sequen. Puede sumergirlas parcial o totalmente.