Foresta nera

Autore: Camilla S.

Persone: 6



Ingredienti

- 4 - Uova
- 150 grammi - Zucchero
- 150 grammi - Fecola di patate
- 8 grammi - Lievito per dolci
- 15 grammi - Cacao amaro in polvere
- 400 grammi - Cioccolato fondente
- 300 grammi - Panna (Liquida e zuccherata da montare)
- 500 grammi - Amarene (QB per la decorazione insieme al succo delle amarene)

Preparazione

Passo 1: 1) Preparazione del Pan di Spagna: separare gli albumi dai tuorli e montare molto bene a neve i primi per poi riporli nel frigorifero. Nel mentre, nel contenitore dei tuorli, aggiungere lo zucchero e montare i due ingredienti con una frusta elettrica per poi incorporare fecola, lievito e cacao amaro continuando a frullare. Una volta ottenuto un composto omogeneo, aggiungere un po' alla volta i tuorli mescolando con un cucchiaio di legno dal basso verso l'alto. A questo punto

riversare il composto in uno stampo con diametro di circa 20cm ricoperto di carta da forno e infornare il tutto per 30-35 min a 170°.

Passo 2: 2) Per la bagna e la farcitura: una volta fatto riposare il Pan di Spagna per 8-10 ore, riprenderlo e tagliarlo a metà ottenendo due dischi uguali. Nel mentre mettere sul fuoco un pentolino con succo di amarene, un qb di acqua per diluirlo e un cucchiaino di zucchero. A questo punto posizionare uno dei due dischi su un vassoio e irrorarlo molto bene su tutta la superficie con la bagna. Preparare ora la crema per farcire il pan di Spagna amalgamando il mascarpone con la marmellata di frutti di bosco. Ottenuto il composto, distenderlo sul disco imbevuto creando uno strato di almeno 2cm. Posizionare poi il secondo disco sul precedente strato, irrorarlo e ricoprirlo anch'esso di crema.

Passo 3: 3) Per le decorazioni: sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria, stenderlo poi con una spatola su un foglio di carta da forno e riporlo in frigorifero. Una volta freddo, spezzettarlo in scaglie irregolari. A questo punto montare la panna e riporla in una sac-à-poche per creare dei ciuffetti attorno alla superficie di pan di Spagna. Nello spazio centrale rimanente colare un po' di succo di amarena. Come ultimo passaggio, disporre le scaglie di cioccolato lungo tutta la circonferenza della torta e adagiare le amarene sui ciuffetti di panna montata.