

FORESTA NERA

Categoria: occasioni speciali

PREAMBOLO

Un modo molto convincente per rendere un'occasione davvero speciale. Soffice e golosissima!

INGREDIENTI per 18 pp

120 g. Cioccolato fondente Emilia
3 cucchiai Cacao amaro Emilia
1 bustina Lievito per dolci
125 g. Farina 00
5 Uova
150 g. Zucchero
200 g. Burro
2 cucchiai Caffè
4 o 5 cucchiai di Marmellata di ciliegie
300 ml. Panna montata
1 o 2 cucchiai Zucchero a velo
Sciroppo di ciliegie q.b.
Acqua q.b.

Preparazione

Sciogliere 100 grammi di cioccolato a bagnomaria con un goccio d'acqua. Mescolare il cacao con il lievito e la farina. Separare gli albumi dai tuorli, montare i tuorli con lo zucchero e unire il burro precedentemente sciolto a bagnomaria o in microonde; unire il cioccolato fondente e il caffè, incorporare la farina con il lievito e il cacao.

Montare a neve gli albumi, unirli al composto delicatamente con un cucchiaino di legno. Versare il composto in una teglia imburrata e infarinata. Cuocere in forno statico a 175° per 50 minuti.

A fine cottura estrarre la torta e, una volta raffreddata, tagliarla in due, bagnare entrambe le parti con un po' di sciroppo di ciliegie e poi farcirla con la marmellata, la panna montata e un po' di zucchero a velo. Richiudere la torta e ricoprirla con un leggero strato di panna e scagliette di cioccolato.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

Ottima se farcita anche con il frutto fresco durante la sua stagione, per il resto dell'anno si abbina a amarene sciroppate o ciliegie sotto spirito.

DIFFICOLTA': 3/5

Preparazione + cottura: 1 ora di preparazione e 50 min di cottura

Tempo di raffreddamento: 30 minuti

TEMPO TOTALE: 1 ora e 80 min