



Forêt noire - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ricetta di Line

dolce - torte farcite - cioccolato

Ingredienti:

100g di cioccolato nero
150g di burro
4 uova
150g di zucchero
vanilla
50g di farina
50g di mandorle tritate
lievito per torte
50g di fecola
50 gr di pane grattugiato

per la guarnizione

550g di lamponi o ciliegie
5 foglie di gelatina
2 cucchiaini di zucchero
60cl di panna da montare
4 cucchiaini di kirsch

cottura 45 mn
temperatura 180°

Fare fondere la cioccolata, battere il burro fuso con lo zucchero e la vaniglia. Incorporate le uova e la cioccolata tipida. mescolate le mandorle con la farina, la fecola, il pane grattugiato e il lievito. Aggiungete alla preparazione. Battete le uova a neve ed incorporatele alla pasta. mettere in uno stampo da 24 cm. e fare cuocere a 180° 45mn.

sformate e lasciate raffreddare 3 ore, tagliatelo in tre pezzi che bagnerete col kirsch. Fate ammorbidire la gelatina in un pò di acqua fredda. Montate la panna con lo zucchero. Fate fondere la gelatina in pò di acqua calda ed incorporate poco per volta la panna montata. Ricoprire il dolce con i frutti. Mettere uno strato di panna montata, ricominciare a decorare col resto della panna.