



Forêt noire 2 - [Visualizza sul sito](#)
di padellina

Ingredienti:

BASE AL CACAO AL MICROONDE

2 uova
150 gr. zucchero
1 pizzico sale
20 gr. cacao amaro
100gr. burro sciolto
100 gr. latte
170 gr. farina
1 bustina lievito MO
aroma vaniglia

Lavorare lo zucchero con le uova intere e il sale, aggiungere gli altri ingredienti nell'ordine elencato, versare in una tortiera da microonde rivestita a forma di cartaforno e infornare a 660W+grill per 8,30 min. e senza aprire il forno lasciare a riposo per 10 min. Lasciare raffreddare pochino e rovesciare sul piatto da portata, tagliare a metà .

RIPIENO E FARCITURA

2 conf. da 1/4 di panna fresca
1 vasetto piccolo amarena Fabbri
2 cucchiari rum

Mescolare le amarene tagliate con il rum e 2 cucchiari acqua, bagnare la base al cacao con questa bagna e distribuire sopra le amarene, lasciare un po' di bagna per la metà superiore. Montare la panna e spalmare una parte sulla base, mettere il secondo disco, bagnare anche questo e ricoprire di panna e decorare a piacere.

Se la torta rimane a riposo nel frigo per 1 giorno il gusto risulta nettamente migliore.

[immagine non più disponibile].