Black Forest Cake - Visualizza sul sito
di cristelar

Dessert - torte farcite - caffè

Questi gli ingredienti:

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO:
210 gr. di farina 00
55 gr di cacao amaro in polvere
7 gr. di lievito per dolci
6 gr. di sale
100 gr. di burro
300 gr. di zucchero
2 uova
5 ml di estratto di vaniglia
355 ml di latte

RIPIENO:
115 gr. di burro
420 gr di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
5 ml d caffè molto forte
2 lattine di ripieno alla ciliegia*

DECORAZIONE:
475 ml di panna da montare
3 ml di estratto di vaniglia
9 ciliegie al maraschino snocciolate ma con il gambo
28 gr. di cioccolato fondente

*Il ripieno alla ciliegia qui si trova in lattine, già pronte... è una via di mezzo tra una marmellata di ciliegie e una gelatina... Nè troppo densa, nè troppo liquida, con le ciliegie snocciolate dentro... Se trovate qualcosa che ci assomiglia io consiglio di prenderne almeno 500 gr....

Prima di tutto bisogna preparare due pan di spagna al cioccolato: prima si monta il burro insieme allo zucchero, poi si uniscono le uova, ed infine, alternativamente, farina+cacao e latte.
Non mescolate troppo perchè più si mescola, più la farina sviluppa glutine e più il pan di spagna diventa duro e gommoso..
Quando l'impasto sarà pronto, dividetelo equamente in due teglie (solo fondo imburrato e farinato, oppure ricoperto di carta da forno) di diametro 20, circa, e mettetelo in forno preriscaldato a 175 °C per circa 35-40 minuti.
Una volta cotti (la prova stuzzicadente non tradisce mai...), lasciate che i due pan di spagna si raffreddino completamente.

Preparate il ripieno:
Montate il burro a crema ed unite lo zucchero a velo, il caffè e un pizzico di sale. Quando il ripieno sarà pronto, trasferitelo in una sacca da pasticcere con la punta liscia, dall?apertura di circa 2 cm e lasciatelo in frigorifero p una mezz'oretta.

Tagliate a metà orizzontalmente i due pan di spagna e iniziate a costruire la torta

Ogni strato va fatto così, due cerchi concentrici di ripieno e due di quella specie di marmellata di ciliegie:

eCucinando.it

Quando arrivate al coperchio iniziate a decorare la torta con la panna che avete già montato ben ferma e alla quale avrete già aggiunto, durante la fase di ?montatura?.