

Torta Foresta Nera



Ingredienti per la base:

6 uova

100 g farina 00

140 g cioccolato fondente

75 g burro

180 g zucchero

50 g amido di mais (maizena)

1 bustina lievito in polvere per dolci (16 g)

essenza arancio

Per la farcia:

500 ml panna fresca liquida

80 g zucchero a velo

500 g ciliegie sciroppate

Sciogliete a bagno maria il cioccolato con il burro e lasciate intiepidire.

Montate a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale e lo zucchero. Unite i tuorli, mescolate leggermente, poi la farina con il lievito e amido setacciate. Amalgamate con movimenti dal basso verso l'alto. Infine unite il cioccolato con burro.

Versate l'impasto in una tortiera imburrata ed infarinata, o se preferite usate la carta forno. Cuocete nel kit forno con la cupola

San Pietro sul fornello grande a fiamma alta 10 minuti, fiamma media 15 minuti, spento in auto cottura 15 minuti.

Lasciate intiepidire e dividete la base in 3 dischi. Farcite con la panna montata con lo zucchero a velo.

Su ogni strato distribuite delle ciliegie sciroppate.

Ricoprite la torta con il resto della panna, scaglie di cioccolato e altre ciliegie sopra.

Eliza Sestov