



TORTA FORESTA NERA

TORTA CON PANNA E CILIEGIE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC	g 1.000
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
ACQUA	g 200
BURRO 82% M.G. - SCIOLTO	g 100
FARINA DI MANDORLE	g 100

PREPARAZIONE

Montare SFRULLA CHOC, uova ed acqua in planetaria per 8-10 minuti.

Aggiungere il burro previamente fuso a temperatura moderata e la farina di mandorle ed incorporarli delicatamente.

Depositare la pasta negli stampi imburrati ed infarinati o negli appositi anelli.

Cuocere a 180-200°C per 25-30 minuti.

BAGNA AL KIRSCH

INGREDIENTI

ACQUA	g 500
ZUCCHERO	g 350
LIQUORE AL KIRSCH	g 200-250

PREPARAZIONE

Miscelare acqua e zucchero con una frusta.

Portare a bollore.

Quando lo sciroppo è a 45-50°C, aggiungere il liquore al Kirsch.

FARCITURA ALLA PANNA

INGREDIENTI

PANNA	g 1.000
ACQUA	g 150
LILLY NEUTRO	g 150

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta fino ad una consistenza morbida.

FARCITURA ALLA CILIEGIA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA	qb
--------------------	----

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il pan di spagna al cioccolato in strati dell'altezza di circa 1 centimetro e posizionare il primo sulla base di un anello per torte del diametro desiderato.

Bagnare leggermente il pan di spagna con sciroppo al kirsch, depositare sul fondo uno strato di un centimetro di FRUTTIDOR CILIEGIA lasciandolo ad una distanza di circa 2 centimetri dal bordo dell'anello.

Preparare la farcitura alla panna e depositarne uno strato di 1 centimetro utilizzando una spatola.

Posizionare un altro strato di pan di spagna al cioccolato e ripetere la bagnatura e le farciture con fruttidor kirsch e panna come descritto precedentemente.

Chiudere infine con un altro strato di pan di spagna al cioccolato, bagnare con sciroppo e lisciare con panna.

Porre in frigorifero per almeno 2 ore dopodichè togliere la torta dall'anello, lisciare il bordo con panna montata e decorare formando una corona di ciuffi di panna utilizzando sac a poche con bocchetta a stella.

Posizionare una ciliegia su ogni ciuffo di panna e terminare la decorazione facendo aderire alla superficie centrale ed al bordo scaglie di cioccolato fondente grattugiato.