



Receta de la torta Selva Negra clásica y deliciosa

Por tipo de receta, Frostings y cremas, Tortas, tartas y pasteles

Ingredientes

Para el bizcocho de chocolate

- 5 yemas de huevo
- 4 huevos enteros
- 225 g de azúcar
- 5 claras de huevo
- 90 g de azúcar moreno (se puede sustituir por azúcar blanca regular, en la misma proporción)
- 75 g de harina de trigo para todo uso, tamizada
- 70 g de cacao en polvo sin azúcar, tamizado
- 5 g de polvo de hornear o levadura química

Para el almíbar

- 75 g de azúcar
- 75 mg de agua
- 50 ml de Kirsch (licor de cerezas), o ron Añejo

Para el relleno

- 650 g de crema de leche tipo chantillí (también conocida nata para montar o nata para batir)
- 60 g de azúcar glass, tamizada
- 300 g de cerezas (limpias y sin hueso, pueden ser sustituidas por cerezas marrasquino)

Para la cobertura

- 500 g de crema de leche tipo chantillí (también conocida nata para montar o nata para batir)
- 50 g de azúcar glass, tamizada

Opcional, para decorar

- Virutas o pepitas de chocolate
- Ganache de chocolate
- Cerezas adicionales

Preparación

- Primero se prepara el bizcocho de chocolate, para esto se debe precalentar el horno a 170 grados

centígrados y preparar dos moldes de 18 centímetros de diámetro con un disco de papel de horno en el fondo (también se puede hornear en dos planchas).

- Para hacer la mezcla del bizcocho unir las yemas, los huevos y los 225 gramos de azúcar en un bowl apto para batidora y batir a velocidad media - alta por 3-5 minutos, hasta que la mezcla aumente su volumen y se vea un color amarillo claro. Apartar esta mezcla.
- En un bowl limpio aparte batir las claras de huevo con los 90 gramos de azúcar restantes a velocidad media hasta que hayan duplicado su volumen y mantenga sus picos. Apartar.
- Añadir los ingredientes secos (harina, cacao y polvo de hornear) en 2 partes a la mezcla de yemas y huevos enteros usando una espátula de goma hasta tener una mezcla homogénea. Después de haber incorporado por completo estas dos mezclas, comenzar a incorporar las claras previamente montadas usando también la espátula de goma y haciendo movimientos envolventes. Lo importante en este paso es tratar de forma muy delicada la mezcla para no bajar la masa y así preservar la esponjosidad del bizcocho.
- Dividir la mezcla en los dos moldes previamente preparados y hornear por 20-25 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro de la torta este salga limpio.. Si no se tienen dos moldes del mismo tamaño, hornear una parte primero y la otra después. Mantener en la nevera la mezcla que quede mientras se hornea la primera parte.
- Mientras la torta se hornea, preparar el almíbar. para esto simplemente colocar el agua y el azúcar en una olla / cacerola y calentar hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Al retirar del fuego agregar el licor a usar y remover hasta incorporar. Apartar esta mezcla hasta que vaya a ser usada. Se puede mantener en la nevera.
- Por último, justo antes de ensamblar y cuando el bizcocho se haya enfriado por completo, preparar la crema. Para esto batir la crema tipo chantillí o nata para montar hasta duplicar su volumen, agregar el azúcar glass y batir hasta tener una consistencia fuerte y una textura lisa y brillante.
- Ahora es el momento de ensamblar. Primero deben cortarse los dos bizcochos a la mitad (horizontalmente), de modo que obtengamos 4 discos de bizcocho. Colocar un disco de bizcocho como base sobre el plato donde se servirá la torta, humedecer el disco de bizcocho con almíbar, cubrir este disco con la crema chantillí, poner trocitos de cerezas encima de ella y después cubrir la crema con el siguiente disco de bizcocho, repetir el procedimiento (bizcocho - almíbar - crema - cerezas) hasta terminar con los 4 discos de bizcocho. Yo recomiendo tener un aro de pastelería al que se le colocan hojas de acetato en las paredes para ensamblar tortas más rectas y que no se van de lado, si no se tiene un aro también se pueden poner pitillos / pajitas / popotes en algunos puntos de la torta de forma vertical para que no se deslice y se mantenga recta.
- Con la receta dada del relleno alcanza justo para rellenar la torta y cubrirla por fuera con una capa fina de crema de chocolate y queda en el estilo de una naked cake.
- Después de haber ensamblado en el paso anterior, dejar enfriar por al menos 6 horas en la nevera antes de colocar la segunda capa de crema para decorar, de esta forma la torta se verá más recta y estable.
- Para hacer el efecto del drip de chocolate usé mi receta de ganache de chocolate, pueden encontrarla en el post anterior. Para decorar en la parte superior utilicé una boquilla 2B y cerezas frescas.
- La torta debe mantenerse refrigerada, y puede estar fuera de la nevera en un ambiente fresco y seco por aproximadamente 2 horas. No colocar en ambientes calurosos, húmedos o en lugares donde le dé directamente el sol.