

INGREDIENTES

- Huevo 5
 - Azúcar 120 grs
 - Harina 0000 70 grs
 - Fécula de maíz 50 grs
 - Cacao amargo 25 grs
 - Manteca 60 grs
 -
- Relleno y cobertura:**
- Crema de leche 500 cc
 - Chocolate semiamargo 350 grs
 - Agua 30 cc
 - Azúcar 10 grs
 - Cerezas al marraschino



Batir los huevos con el azúcar a punto letra. Incorporar la harina, la fécula y el cacao tamizados con movimientos envolventes. Por último agregar la manteca derretida tibia.

Hornear a fuego medio por 40 minutos aproximadamente.

Por un lado batir la mitad de la crema con el azúcar. Por otro lado derretir el chocolate y mezclarlo con el agua tibia. Incorporar esto a la otra parte de la crema batida.

Obtenemos así dos cremas: una blanca y una marrón.

Abrir el bizcochuelo en tres capas. Mojar la primera con el almíbar de las cerezas y cubrir con una capa de crema de chocolate y cerezas cortadas en mitades. Poner la otra capa de bizcochuelo. Mojar con almíbar de cerezas y poner una capa de crema chantilly con cerezas cortadas en mitades. Tapar la torta. Mezclar las dos cremas y cubrir la torta con la preparación. Terminar con cerezas enteras y virutas de chocolate.