

Tarta Selva Negra



Ingredientes para un molde de 20 cm:

- 6 huevos M + 120 g de azúcar
- 120 g de harina + 30 g de cacao puro en polvo (amargo)
- 600 ml Nata para montar (crema para chantillí)
- 80 g de azúcar en polvo
- 3 cdas leche evaporada+ Esencia vainilla (opcional)
- 75 g de chocolate negro

Para la versión sin alcohol:

- 180 g cerezas en almíbar, 150-200 ml almíbar de cereza

Para versión con alcohol:

- Almíbar: 100 ml de agua, 70 g azúcar, 30 ml Kirsch
- 300 g cerezas frescas. Reservamos 18 para decoración y el resto sin pepita y cortadas, maceramos desde el día anterior en 2 cdas de azúcar y 2 cdas de aguardiente de cerezas Kirsch

Dedicación : 40 minutos

Horneado del bizcocho: 30-35 minutos

Cantidad : 8 personas/porciones



1 Preparación del **Bizcocho**: Ponemos a calentar el horno a 160°C = 320°F. En dos boles separamos las yemas de huevo de las claras. Batimos las **claras** hasta que espesen, añadimos la mitad del **azúcar** y batimos hasta que queden a punto de nieve. Batimos las yemas con el resto del azúcar. Añadimos la **harina** y el **cacao** tamizados en tres veces. Removemos con una espátula cada vez hasta que se integren. Añadimos en dos veces el merengue, removiendo cada vez, con movimientos suaves y envolventes, hasta que se integre. Vertemos la mezcla en el molde y horneamos, con calor arriba y abajo y la fuente en el centro del horno, unos 30– 35 minutos. Una vez horneado, pinchamos en el centro y si el palillo sale limpio retiramos y dejamos enfriar. Una vez frío el bizcocho, quitamos la parte superior abombada, para que quede una superficie lisa y lo cortamos en tres discos iguales.

2 Preparación del **Chantillí**: Vertemos en un bol frío, la nata bien fría. Batimos con unas varillas hasta que comience a hacer dibujo. Añadimos una cucharadita de esencia de vainilla y batimos de nuevo. Añadimos poco a poco el azúcar en polvo, sin parar de remover, batiendo hasta hasta que se formen huecos en la nata. Separamos algo menos de la mitad del chantillí para otro bol, separamos también 4 ó 5 cucharadas para una manga pastelera a la que hemos puesto una boquilla de estrella. El resto de chantillí lo reservamos para la cobertura. Separamos 18 cerezas en almíbar, las que estén más enteras, para la decoración. El resto de cerezas las picamos en trozos pequeños y las mezclamos con el chantillí que separamos al principio. Calentamos el almíbar unos segundos al fuego o en el microondas.

3 **Montaje de la tarta**. Sobre una fuente colocamos un disco de bizcocho y lo mojamos muy bien con el **almíbar de cerezas**. Cubrimos con una capa de **chantillí** con cerezas. Repartimos la mitad del chantillí, igualamos la capa y colocamos encima el segundo disco del bizcocho. **Repetimos el mismo proceso**: doble baño de almíbar de cereza y otra capa con el resto de chantillí. Colocamos el **tercer disco de bizcocho**, que también bañamos dos veces con el almíbar. Con la otra mitad de chantillí, cubrimos la tarta. Repartimos por la parte superior y por el lateral y alisamos hasta conseguir que quede perfecta. Si disponemos de una espátula con dibujo, pasamos la parte lisa por la superficie y la de dibujo por el lateral.

4 **Decoración**: Con la manga pastelera hacemos una roseta en el centro, repartimos otras rosetas más pequeñas a su alrededor y hacemos una nueva fila rodeando a éstas. Hacemos una decoración en forma de ondas en la base de la tarta. Si la fuente en la que tenemos la tarta no es la definitiva, este es el momento de cambiarla. **Dejamos reposar un mínimo de 2 horas en la nevera** para que endurezca el chantillí y tome cuerpo la tarta. Una vez enfriada, repartimos sobre cada roseta, una **cereza** entera de las que habíamos reservado. Hacemos una ganache de chocolate fundiendo el chocolate negro en la leche evaporada. Lo repartimos por el borde de la tarta, sin tocar las rosetas, dejando que caiga con forma de lágrima. Dejamos reposar la tarta en la nevera hasta el momento de servir, cubriéndola con un cubre tartas.