la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta selva negra

8 raciones 575 kcal

Ingredientes

BIZCOCHO

Bizcocho genovés de chocolate

RELLENO

- **500 ml** de nata para montar
- **125 gr** azúcar glas
- **100 gr** cerezas maceradas en el kirsch

ALMÍBAR

- **200 gr** de agua
- **1** chupito de kirsch (licor de cereza)
- **200 gr** de azúcar

DECORACIÓN

- **100 gr** de chocolate negro
- Cerezas

Elaboración

1. Preparar la base de bizcocho, en este caso un bizcocho genovés de chocolate
2. Llevar a ebullición el agua y el azúcar y dejar a fuego medio un par de minutos
3. Retirar del fuego y añadir el licor de cerezas
4. Ir montando la tarta: una capa de bizcocho bañada con el almíbar y cubierta con una capa de nata montada
5. Encima colocar unas cerezas maceradas y repetir con las 3 capas de bizcocho y nata
6. Decorar con virutas de chocolate, nata, cerezas y chocolate negro
7. Lista para disfrutar

RECOMENDACIONES

En esta época se hace con cerezas de temporada; para el resto del año se hace con cerezas en almíbar, que queda igual de rica.

POR RACIÓN	3,8 g Proteínas	28 g Grasas	62 g Hidratos	2,5 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos