la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta selva negra

12 raciones · 655 kcal

Ingredientes

BIZCOCHO GENOVÉS DE CHOCOLATE

2 planchas de bizcocho de 26 cm

RELLENO

900 ml nata para montar

180 gr azúcar

Mermelada de cerezas al gusto

ALMÍBAR

200 gr de agua

200 gr de azúcar

1 chupito de kirsch (licor de cereza)

DECORACIÓN

Virutas de chocolate negro

Chocolate negro

Cerezas

Elaboración

BIZCOCHO GENOVÉS DE CHOCOLATE

1. Preparar la base de bizcocho, en este caso un bizcocho genovés de chocolate

ALMÍBAR

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

RELLENO

4. Montar la nata con el azúcar hasta que esté bien firme

MONTAJE

5. Colocar una capa de bizcocho y bañarla con el almíbar
6. Cubrir con una capa de mermelada de cerezas y otra capa de nata montada
7. Colocar otra capa de bizcocho y cubrir con más nata montada
8. Decorar con virutas de chocolate, cerezas y chocolate negro

POR RACIÓN	5,6 g Proteínas	36 g Grasas	68 g Hidratos	2,6 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos