

Torta al Cioccolato della Foresta Nera

Ingredienti

- ❖ **Per la pasta:**
 - 100 gr. di farina
 - 150 gr. di burro
 - 250 gr. di zucchero
 - 50 gr. di cacao amaro
 - 6 uova
 - 1 bustina di vanillina.

- ❖ **Per lo sciroppo:**
 - 180 gr di zucchero
 - 1 bicchierino di Kirsch.

- ❖ **Per la farcitura:**
 - 50 gr di zucchero
 - 24 ciliegine candite
 - 1/2 lt. di panna
 - 2 cucchiari di kirsch maraschino.

- ❖ **Per decorare:**
 - 200 gr di cioccolato fondente
 - alcune ciliegine candite



Preparazione

Preparare la pasta: sbattete le uova con lo zucchero e la vanillina fino a che otterrete una crema gonfia ed incorporatevi, poco per volta, la farina ed il cacao mescolando dal basso verso l'alto; unite poi il burro fuso. Suddividete la pasta in tre stampi del diametro di circa 22 cm. imburati ed infarinati e cuocete in forno già caldo a 180° per 30 minuti. Fate raffreddare i dischi di pasta e sformateli. Mettete a bagno le ciliegine candite nel maraschino.

Per lo sciroppo: fate sciogliere lo zucchero in 2,5 dl. di acqua, unitevi il kirsch e con il miscuglio spennellate i dischi di pasta.

Per la farcitura: montate la panna con lo zucchero ed il kirsch e sbattete con le fruste finchè il composto sarà gonfio. Contornate un disco di pasta con un cartoncino di 10 cm di altezza; spalmate la superficie con la terza parte della panna ed affondatevi la metà delle ciliegine; scolate il liquore. Coprite con il secondo disco di pasta e ripetete tutte le operazioni, quindi chiudete con il terzo disco, eliminate il cartoncino e mettete in frigo. Con il coltello a lama grossa grattugiate il pezzo di cioccolato per la decorazione in modo da ottenere dei riccioli che metterete in freezer per qualche minuto. Distribuite la panna rimasta sulla superficie della torta; decorate con qualche ciliegina e con i riccioli di cioccolato. Tenete in frigo sino al momento di servire.