



tarta
SELVA NEGRA

Ingredientes:

bizcochos (para 2 moldes de 23 cm de diámetro):

- 230 gr de harina
- 114 gr de cacao
- 1 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 3 cucharaditas de levadura
- 290 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente (si la usas sin sal añade una pizca de sal a la masa)
- 180 gr de azúcar moreno
- 224 gr de azúcar blanco
- 6 huevos L
- 120 gr de chocolate negro
- 280 gr de buttermilk*
- 280 gr de agua hirviendo

* 250 ml de leche con 30 ml de zumo de limón y reposada 15 minutos.

relleno:

- 200 gr de cerezas deshuesadas
- 500 ml de nata 35% M.G.
- 150 gr de azúcar

decoración:

- escamas de chocolate
- cerezas

Preparación:

bizcocho:

Precalentamos el horno a 200°.

Derretimos el chocolate y dejamos templar.

Tamizamos la harina junto con el cacao, el bicarbonato y la levadura.

Batimos la mantequilla junto con los dos tipos de azúcar. Añadimos los huevos uno a uno, hasta que no se ha incorporado el primero no añadir el siguiente. A continuación el chocolate derretido.

Añadimos 1/3 de los ingredientes sólidos, batimos.

Añadimos la mitad del buttermilk, batimos.

El segundo tercio de los ingredientes sólidos, batimos.

El resto del buttermilk, batimos.

El último tercio de los ingredientes sólidos, batimos.

En último lugar añadiremos el agua hirviendo.

Dividimos la masa en dos molde debidamente engrasados y horneamos a 175° durante 40-45 minutos. Dejamos enfriar completamente.

Relleno:

Montamos la nata junto con el azúcar y refrigeramos hasta la hora del montaje.

Montaje:

Cortamos la parte de arriba de los bizcochos hasta dejarlos uniformes y lisos.

Sobre uno de los bizcochos distribuimos la mitad de la nata y encima las cerezas deshuesadas y partidas por la mitad.

Ponemos encima el otro bizcocho y cubrimos con el resto del bizcocho.

Con ayuda de un pelapatatas sacamos virutas de chocolate y ponemos directamente encima de la tarta. Decoramos con cerezas enteras.

Nota: En esta tarta los bizcochos suelen ir emborrachados con Kirsch (licor de cerezas), pero como la iban a comer niños no lo pusimos.

[Conlaszarpasenlamasa](#)