



Dificultad:
Alta



Porciones:
15



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	436 Kcal
Proteínas:	7.0 g
Grasa Total:	27.1 g
Colesterol:	143, mg
H. de Carbono:	41.6 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	656 mg

TORTA SELVA NEGRA

Ingredientes

Bizcocho

10 Huevos a temperatura ambiente separados claras de yemas

12 Cucharadas semicolmadas de azúcar flor

12 Cucharadas semicolmadas de harina

3 Cucharadas semicolmadas de cacao en polvo

1 Cucharadita rasa de polvo de hornear IMPERIAL®

Almíbar

1 ½ Taza de agua

½ Taza de azúcar

1 Rama de canela y una cáscara de naranja

1 Cucharadita de esencia de vainilla

Relleno

1 Mermelada de guidas con trozos

1 Litro de crema larga vida NESTLÉ®

¾ Taza de azúcar flor

1 Frasco pequeño de marrasquinos en conserva para decorar

1 Tableta de chocolate TRENCITO® rallada

Preparación

1.- Bate con una batidora eléctrica las claras de huevo a nieve "bien espumosas y firmes", añade el azúcar poco a poco batiendo constantemente hasta obtener un merengue firme y espumoso. Luego, agrega las yemas una a una pero rápidamente y sin dejar de batir por solo 6 segundos hasta integrar bien a batido.

2.- Junta en un recipiente los ingredientes secos como harina, polvo de hornear IMPERIAL® y cacao en polvo, remueve para juntar bien y agrega en dos a tres tandas al batido anterior, integra con suaves movimientos envolventes hasta obtener un batido homogéneo. Vierte la preparación sobre un molde de 24 a 26 cm de diámetro previamente enmantecado y enharinado.

3.- Lleva a horno precalentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 35 minutos aproximados sin abrir el horno. Una vez cocido y dorada levemente la superficie retira del horno, desmolda en tibio y luego enfría. Has dos cortes horizontales para obtener tres discos de bizcocho. Aparte, prepara el almíbar juntando todos los ingredientes en una olla mediana y hierve durante 3 minutos. Una vez listo agrega un toque de esencia de vainilla y enfría.

4.- Por otro lado, bate la crema larga vida NESTLÉ® en un bowl con la azúcar flor, hasta alcanzar punto chantilly (espumoso y firme). Para armar la torta, toma el disco de más abajo y déjalo sobre un plato o base para torta, humedece con almíbar y la ayuda de una brocha pastelera o bien una cuchara. Luego cubre con una capa de mermelada de guindas y sobre esta cubre con crema batida. Repite el procedimiento con las otras capas de bizcocho presionando levemente para que asiente bien el relleno.

5.- Para finalizar, cubre toda la torta con crema batida y con la ayuda de una espátula pastelera idealmente. Espolvorea cuidadosamente por los bordes el chocolate TRENCITO® y decora las superficie con rosetones de crema y los marrasquinos bien secos. Refrigerar durante 2 horas y sirve cuando gustes.

