

	Recetas Cui si ne
	8- 10

<p>6 Huevos a temperatura ambiente 160gr de Azúcar 1 pizca de Sal 40gr de Cacao puro en polvo (tipo Valor) 120gr de Harina 1 sobre de Levadura química Royal 700ml de Nata para montar (mínimo 35% MG) 60gr de Azúcar glass 1 sobre de Azúcar avainillado (8gr) 200gr de Chocolate en virutas</p> <p>150gr de Cerezas 1 vaso de ron o whisky 1 vaso de azúcar 1 vaso de agua</p>

Hola! Ya ni recordaba lo que era pasar un cumpleaños de mi madre en casa y poder celebrarlo con ella como se merece, y no a través de una pantallita. Oportunidad perfecta para prepararle una super tarta que la dejara con la boca abierta y pudiera compartir con la familia.

Sabiendo que le encanta el chocolate, se pirria por la nata, y estábamos en época de cerezas, todo apuntaba a que la selva negra iba a ser la elegida para la ocasión. También influyó que justo venía de pasar unos días con Natalia en Berlín, y aunque esta tarta no es típica de la capital, pudimos probarla allí, ya que es uno de los dulces más preciados en la repostería alemana.

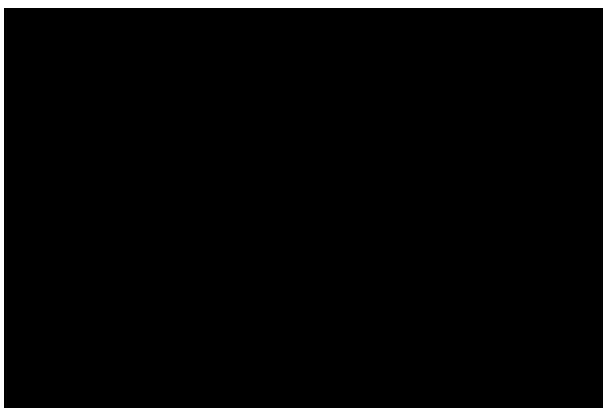
Esta tarta tan famosa, se lleva preparando desde el siglo XVI, y su nombre viene dado por la oscuridad de la región de Baden-Württemberg, famosa por sus cerezas, de las que se obtiene el Kirsch, un licor de alta graduación alcohólica. En la receta original se utiliza, pero en esta adaptación que yo he seguido, no lo utilizaban. Es una tarta fácil de preparar, lo que por sus pasos, resulta algo laboriosa, pero que si nos

organizamos bien, no nos supondrá ningún esfuerzo. Por ejemplo, podemos preparar el bizcocho el día antes, y una vez frío, lo guardaremos en la nevera bien envuelto. De este modo, tendremos tarea adelantada y nos dedicaremos al relleno el día que vayamos a servirla.

Esperamos que os guste y os sirva para poner el broche final a una celebración señalada.

Al final de la elaboración encontraréis el video con la receta en nuestro canal de YouTube. Si aún no os habéis suscrito, os estamos esperando!

Si vamos a hacer nosotros las cerezas en almíbar, el día antes, las colocaremos en un recipiente (sin rabito y deshuesadas) y añadiremos el licor elegido. Removemos, y dejamos macerando durante toda la noche. Si es época de cerezas, pues aprovecharemos para hacerlo, y si no, pues compraremos unas guindas. Dejamos alguna cereza con rabito y hueso sin macerar para luego decorar la tarta.



Si en lugar de hacer nosotros las cerezas, compramos guindas; escurriremos las guindas y mezclaremos el líquido que queda en el bote con medio vaso de ron. Con esta mezcla será con lo que empaparemos después los discos de bizcocho y nos saltaremos el paso de hacer el luego el almíbar.

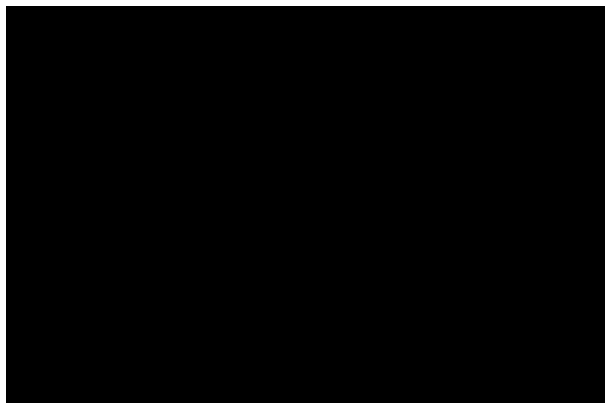
1. Equipamos el robot con el batidor y ponemos en el bol los huevos y el azúcar. Programamos velocidad 5, 5 minutos.



2. Añadimos la harina, una pizca de sal, el cacao y la levadura. Mezclamos con velocidad 6, 15 segundos; quitamos el

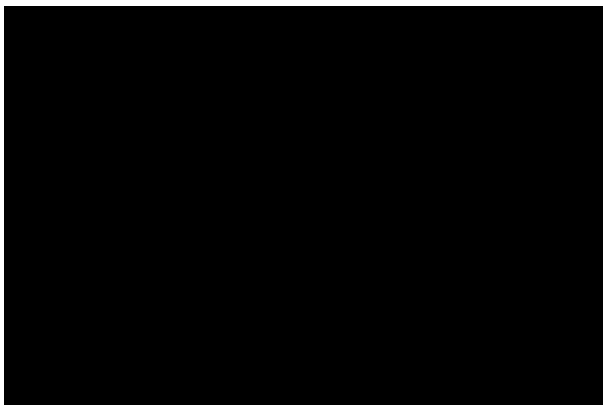
frío) y añadimos la nata (agitamos bien el envase para que la grasa no quede pegada a las paredes del brik) que ha de estar

2. Escurrimos las cerezas del licor donde han estado macerando, las reservamos, y el líquido lo añadimos al cazo. Subimos el fuego, dejamos un par de minutos, apagamos y pasamos a un plato hondo o recipiente para que se enfríe.

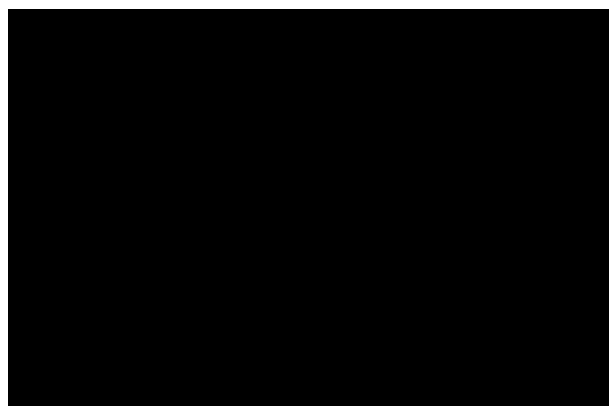
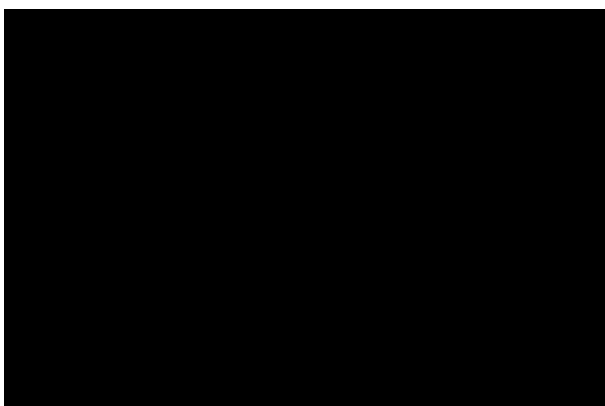




3. Colocamos un disco encima del otro, y por último, colocamos el tercero que nos falta. Cubrimos todo con nata (dejamos un poquito de nata para hacer luego unos rosetones para decorar).

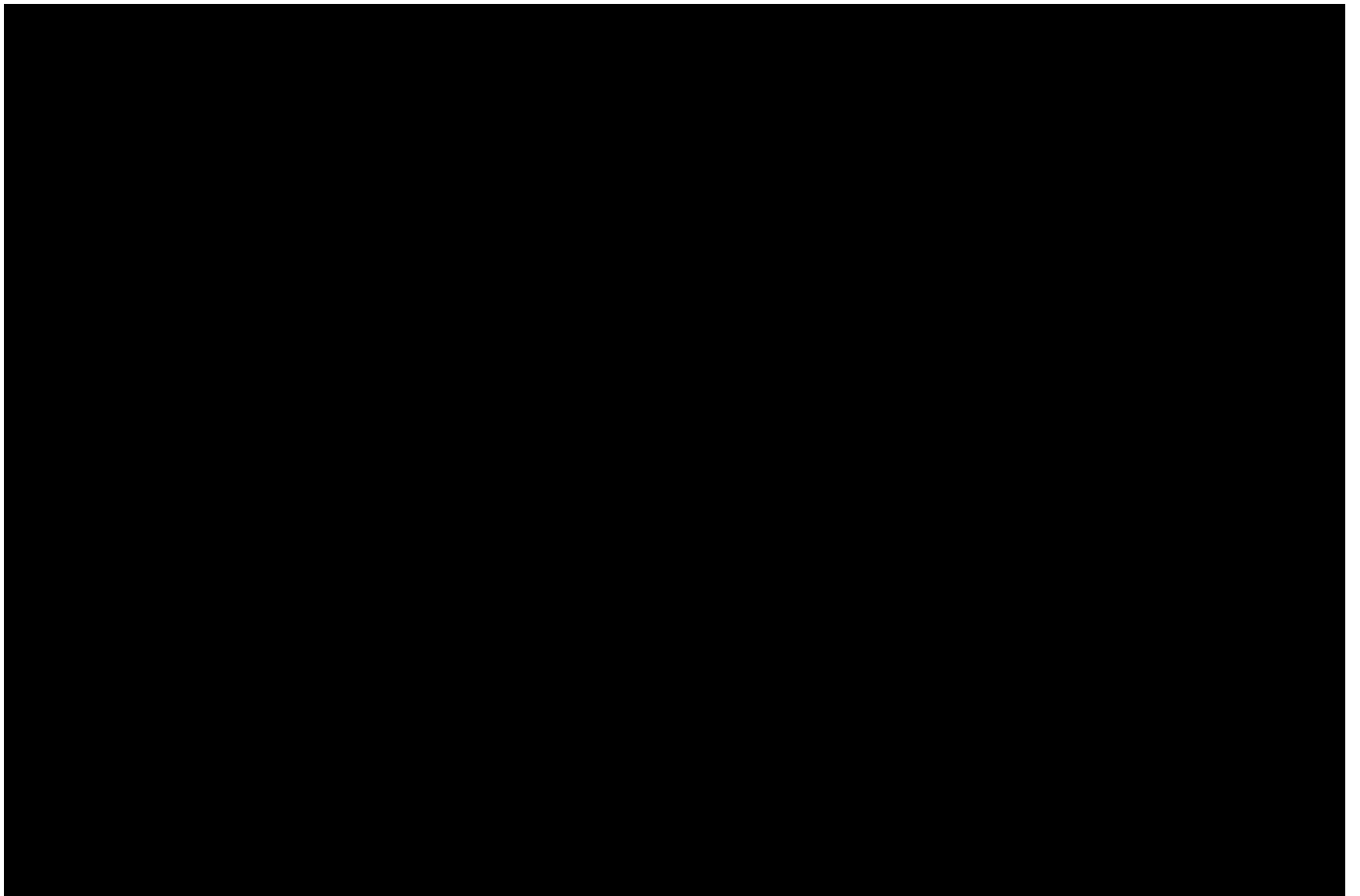


4. A continuación, cubrimos toda la tarta con las virutas de chocolate, presionando ligeramente para que se adhiran. Las podemos hacer rallando el chocolate o picando fino con un cuchillo. También se pueden sacar virutas fundiendo el chocolate, estirándolo sobre una superficie lisa y dejar que enfríe. Una vez frío, lo iremos despegando con una espátula rígida, se irá rompiendo y obtendremos estas virutas.





5. Por último, con una manga pastelera, hacemos unos rosetones encima de las virutas de chocolate, colocamos encima una cereza y guardamos en la nevera para poder servir pasado un tiempo.



Si no tenemos un deshuesador, podemos quitar el hueso a las cerezas presionando el centro con una pajita o la punta de

Os dejamos con el video. Si os gusta, podéis compartirlo en vuestras redes sociales.