



Selva Negra

Receta para 2 tartas de 20 cm/Ø y 9 cm de altura.

Ingredientes:

Bizcocho:

- 400 g **Biscoao**
- 80 g Agua
- 240 g Huevo

- *Batir todos los ingredientes durante 6-8 min. a velocidad alta.*
- *Llenar 2 moldes (de 20 cm) con 350 g de producto en cada uno.*
- *Tª horno: 180°C.*
- *Tiempo cocción: 20 min. aprox.*

Relleno semifrío:

- 180 g **Alaska Express Neutro**
- 160 g Azúcar
- 240 g Agua
- 110 g **Dessert Paste Cereza**
- 1200 g Nata semimontada

- *Semimontar la nata.*
- *Mezclar el Alaska Express con el azúcar y diluir con el agua.*
- *Añadir la mezcla a la nata semimontada e incluir el Dessert Paste Cereza.*

Relleno interior:

- 300 g **Fruchtitop Cereza**

- *Injectar en el interior utilizando una manga pastelera.*

Decoración:

- 300 g Virutas de chocolate
- 150 g **Amarenas Enteras**

Modo de empleo:

- Cortar el bizcochos en 4 discos iguales.
- Colocar en el fondo de los moldes una porción de bizcocho.
- Dosificar el Fruchtitop de cereza en forma circular y llenar con la nata.
- Tapar con otro bizcocho y llenar con la nata.
- Repetir esta última operación hasta llenar el molde intercalando los bizcochos.
- Cubrir la tarta con la nata.
- Decorar.