



Black Forest

Περιγραφή

Μια γλυκιά αμαρτία!!!



Συστατικά

για το παντεσπάνι:

- 125 γρ. ζάχαρη
- 125 γρ. αλεύρι
- 5 αβγά
- 30 γρ. κακάο

για το σιρόπι:

- 150 γρ. ζάχαρη
- 150 ml νερό
- 60 ml kirsch ή ρούμι

για τη γέμιση:

- 800 ml κρέμα γάλακτος
- 80 γρ. ζάχαρη άχνη
- 300 γρ. κεράσια σε κονσέρβα
- 50 – 80 γρ. μαρμελάδα βατόμουρο ή φράουλα
- αρκετή κουβερτούρα ξυσμένη

Οδηγίες

1. Χτυπάμε με το μίξερ τα αβγά μαζί με τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσουν.
2. Κοσκινίζουμε το αλεύρι μαζί με το κακάο και τα ρίχνουμε και αυτά σιγά - σιγά στο μείγμα ενώ ανακατεύουμε απαλά με μια κουτάλα.
3. Μόλις τα υλικά μας δέσουν, αδειάζουμε το μείγμα σε ένα στρογγυλό ταψάκι με διάμετρο 20-25 εκατοστά, βουτυρωμένο και αλευρωμένο.
4. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς για 20 - 30 λεπτά.
5. Ετοιμάζουμε το σιρόπι βράζοντας τη ζάχαρη με το νερό και περιμένοντας μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.

6. Όταν κρυώσει το σιρόπι, ρίχνουμε μέσα το Kirsch (μπορούμε να το βρούμε στις μεγάλες κάβες) ή το ρούμι . Ανακατεύουμε και είναι έτοιμο
7. Χτυπάμε περίπου για 4 λεπτά την κρέμα γάλακτος (πρέπει να είναι καλά παγωμένη) με την άχνη στο μίξερ μέχρι να γίνει αρκετά σφιχτή σαντιγί
8. Κόβουμε το παντεσπάνι σε 3 ίσους σε πάχος δίσκους. Τοποθετούμε το ένα κομμάτι από το παντεσπάνι σε μια πιατέλα, το βρέχουμε με με το σιρόπι, μέχρι να ποτίσει καλά και απλώνουμε τη μαρμελάδα σε όλη την επιφάνειά του.
9. Στρώνουμε ομοιόμορφα πάνω από τη μαρμελάδα τα 300 γρ. περίπου από τη σαντιγί που έχουμε φτιάξει και τοποθετούμε από πάνω ομοιόμορφα τα μισά κεράσια στραγγισμένα.
10. Βάζουμε επάνω το δεύτερο κομμάτι από το παντεσπάνι και ακολουθούμε την ίδια διαδικασία με το σιρόπι, τη σαντιγί και τα υπόλοιπα κεράσια (μαρμελάδα δεν βάζουμε άλλη).
11. Το καλύπτουμε από πάνω με το 3ο κομμάτι από το παντεσπάνι, ποτίζουμε με σιρόπι και καλύπτουμε όλη την τούρτα με την υπόλοιπη σαντιγί που έχει μείνει και την ξυσμένη κουβερτούρα.

Λίγα μυστικά ακόμα

Καλό θα είναι να ετοιμάζουμε το παντεσπάνι μια μέρα νωρίτερα και να το έχουμε στο ψυγείο, για να κοπεί πιο εύκολα.