


Foresta nera in Bicchiere

circa 8 bicchiere da 1,6 dl



medio

 Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Placca:****Panna al cioccolato:**

1.5 dl di panna
50 g di cioccolato fondente

Streusel:

70 g di farina
2 c. da tavola di cacao in polvere
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 pizzico di sale
50 g di zucchero
40 g di burro freddo
1 c. da tavola d'acqua fredda

Farcitura alle ciliegie:

190 g di amarene sgocciolate (vasetto)
2 c. da tavola di Epifin Dr. Oetker
1 c. da tavola di zucchero
2 c. da tavola di kirsch

Panna al kirsch:

1.5 dl di panna
1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker
1 c. da tavola di marmellata di ciliegie

Decorazione:

di cioccolato fondente

1 Preliminari:

Ricoprire una teglia con della carta da forno. 2 sac à poche con beccuccio a stella grande.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****2 Panna al cioccolato:**

Portare a bollire la panna, unire il cioccolato tritato grossolanamente, sciogliere mescolando e far **raffreddare per ca. 60 minuti**.

3 Streusel:

Mettere la farina in una terrina. Aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine e lavorare con le mani fino a ottenere gli streusel. Disporre gli streusel sulla teglia e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 10 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****Scanalatura: parte media****Tempo di cottura: circa 10 Minuti**

4 Farcitura alle ciliegie:

Sgocciolare le amarene tenendo da parte il liquido. Versarne 130 ml in un recipiente e aggiungervi l'Epifin e lo zucchero fino a ottenere un composto denso. Togliere dal fuoco e aggiungere il kirsch e le amarene. Far raffreddare mescolando di tanto in tanto.

Distribuire la metà degli streusel nei bicchieri. Ricoprire con la metà della farcitura. Con uno sbattitore montare la panna al cioccolato, riempire un sac à poche e guarnire i bicchieri. Ripartire gli streusel e la farcitura rimasti tra tutti i bicchierini.

5 Panna al kirsch:

Con uno sbattitore mescolare la panna con il fissante. Prima che la panna sia solida, aggiungere la marmellata e montare a neve ben ferma. Riempire un sac à poche dal beccuccio a stella grande e guarnire i bicchieri.

6 Decorazione:

Con l'aiuto di un pelapatate ridurre il cioccolato in scaglette e decorare i dessert.