


# Torta Foresta Nera

circa 14 pezzi

 medio Fino a 60 Min.

## 1 Preliminari:

Foderare il fondo di uno stampo apribile (Ø 26 cm) con carta oleata e vaporizzare il bordo con spray di cottura Dr. Oetker.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

## 2 Pasta per pan di Spagna:

Separare le chiare e i tuorli d'uovo. Sbattere a schiuma i tuorli d'uovo, l'acqua calda e lo zucchero. Montare le chiare d'uovo e il sale a neve soda e versare sul composto di tuorli d'uovo. Mescolare la farina, il lievito in polvere e il cacao, setacciare sopra. Incorporare delicatamente il tutto con una spatola di gomma. Versare l'impasto nello stampo preparato e livellare.

Cuocere per ca. 35 minuti nel forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 35 Minuti**

## Ingredienti:

**Stampo apribile (Ø 26 cm):**

**Pasta per pan di Spagna:**

6 uova

1 c. da tavola d'acqua calda

150 g di zucchero

1 pizzico di sale

175 g di farina

1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

2 c. da tavola di cacao in polvere

**Ripieno:**

400 g di amarene snocciolate

sgocciolate

2 c. da tavola di kirsch

6 dl di panna

2 bustine di Fissante per panna Dr. Oetker

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

**Decorazione:**

2 dl di panna

1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker

1 pacchetto di Truciolì di cioccolato fondente Dr. Oetker  
amarene dimezzate

Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

### 3 Ripieno:

Per il ripieno, montare la panna con il fissante e lo zucchero vanillinato. Tagliare il dolce raffreddato due volte orizzontalmente in tre dischi. Aromatizzare a volontà i tre dischi con il kirsch. Sistemare il cerchio dello stampo apribile su un piatto e mettervi il fondo inferiore. Distribuire sopra le amarene e coprire con la metà della panna montata. Coprire con il secondo disco spalmato con la panna montata rimanente. Coprire con l'ultimo disco.

### 4 Decorazione:

Per la decorazione, sbattere la panna con il fissante e spalmare la panna montata su tutta la torta. Cospargere la torta con trucioli di cioccolato. Decorare con le amarene e un po' di panna montata.