

# TARTA SELVA NEGRA

## *TARTA SELVA NEGRA*



Esta semana vengo con una propuesta de un cumpleaños familiar, una tarta que antaño ya había probado a hacer, pero de una manera diferente, con otro relleno y otra decoración a mi gusto. Sin embargo, esta vez, me apetecía seguir la receta original y ser fiel a sus principios.

La selva negra tiene sus orígenes en mi país natal, Alemania, concretamente en la cocina de Baden. Schwarzwälder Kirschtorte es su denominación por aquellos parajes. Hablamos de un pastel cuyos componentes principales son: el bizcocho de chocolate, un relleno de capas de nata, mermelada de cerezas o cerezas como añadido bañadas en licor y virutas de chocolate como ornamentación. El licor que utilizan allí para macerar las cerezas y darle sabor al almíbar es el Kirsch. Aquí lo podemos encontrar en algún supermercado, pero si no dais con el podéis utilizar cualquier otro tipo de licor de cerezas.

Es un postre muy dulzón, pero al contrario de lo que se pueda pensar no es nada empalagoso. Una vez que pruebas la primera cucharada, entra solo en un tris tras. Quizás uno de sus secretos sea ese ligero sabor a cereza que te deja un regustillo muy sabroso.

Sin mas dilaciones, comienzo a explicaros como montar la tarta tanto de manera tradicional como con la thermomix. Recomiendo hacer el bizcocho y el almíbar en un día y al siguiente el relleno y el montaje, ya que es mejor utilizar ambos cuando estén fríos. Eso o dejar pasar unas horas entre un proceso y el siguiente.



## **INGREDIENTES**

Para el bizcocho:

- 6 huevos.
- 150 g de azúcar.
- 150 g de harina.
- 45 g de cacao en polvo.
- Un sobre y medio de levadura.
- Sal.

Para el almíbar:

- 60 ml de Kirsch u otro licor de cerezas.
- 250 ml de agua.
- 250 g de azúcar.
- 13 cerezas normales.

Para el relleno:

- 650 ml de nata para montar.
- 70 g de azúcar glass.
- Un sobre de cuajada.
- Las cerezas utilizadas en el almíbar.

Para la decoración:

- 450 g de chocolate con leche (en este caso 3 chocolatinas de Nestle).
- Fideos de chocolate.
- Cerezas confitadas (en este ejemplo sobre 30 unidades).
- Bolitas de chocolate blanco y negro.

## ***DE FORMA TRADICIONAL***

### ***ELABORACIÓN***

Comenzaremos haciendo el bizcocho de chocolate. Recomiendo hacerlo unas horas previas al montaje y si es el día anterior mucho mejor, ya que es más sencillo de operar con él si está frío.

Bizcocho:

1. Precalentamos el horno a 180º por arriba y por abajo. Cogemos el molde que vayamos a utilizar (yo hice la tarta con uno de medida estándar para ocho raciones) y lo engrasamos con aceite.
2. Cogemos un bol e introducimos en él el azúcar glass y los huevos. Con una batidora montamos bien la mezcla hasta que blanquee y aumente su tamaño.
3. Añadimos el resto de ingredientes, la harina, el cacao, la sal

y la levadura. Seguimos batiendo hasta unificar la mezcla y que no se se vean grumos.

4. Vertemos la mezcla en el molde. Quitamos el calor del horno de la parte de arriba, dejando solo la de abajo e introducimos el molde en la segunda rejilla empezando por abajo. En unos 30 minutos aproximadamente lo tendremos hecho, pero no está de más pincharlo pasado ese tiempo con un cuchillo. Si sale limpio estará listo y sino lo dejamos un poquito más.

Una vez que tenemos el bizcocho en el horno podemos aprovechar para ir haciendo el almíbar. También hay que tener en cuenta que a la hora de utilizarlo debe de estar frío por lo que lo debemos dejar reposar unas horas.

Almíbar:

1. Lo primero que vamos a hacer es deshuesar las cerezas normales, cortarlas en trocitos pequeños y dejarlas macerar unas horas dentro del licor kirsch u otro similar de cereza.
2. En una cacerola introducimos el azúcar y el agua y lo llevamos a ebullición . Una vez que rompa a hervir lo apartamos del fuego.
3. Después de las horas de reposo, cuando esté frío, retiramos las cerezas que dejamos macerando dentro del kirsch e introducimos el licor en la cacerola. Las cerezas las utilizaremos para el relleno más tarde.

Ahora que tenemos el bizcocho y el almíbar, y los hemos dejado enfriar unas horas vamos a elaborar el relleno de la tarta.

Relleno:

1. Introducimos un bol y las varillas de la batidora una media hora en el congelador para facilitar que la nata se monte bien.
2. Pasada esa media hora metemos en el bol la nata con el azúcar glass y el sobre de cuajada. Montamos bien todo con la batidora. Sabremos cuando está en su punto cuando cogiendo una cucharada del relleno y dándole la vuelta este no se nos caiga con facilidad.

Ahora que tenemos el relleno voy a explicaros como montar la tarta y posteriormente la decoraremos al gusto.

Montaje:

1. Sobre la encimera o mesa de trabajo y con un cuchillo largo de sierra vamos a cortar el bizcocho en tres capas similares.
2. Cogemos el almíbar y un pincel de goma y vamos calando una primera capa del bizcocho por ambos lados. Se trata de calar, dejar caer el liquido suavemente por toda la capa no de distribuirlo con el pincel como si estuviéramos pintando. Una vez calada y con delicadeza colocamos la capa sobre el plato o bandeja donde se va a servir posteriormente la tarta.
3. A ojo de buen cubero tomamos una tercera parte del relleno de nata montada con una cuchara y la vamos distribuyendo por la capa calada. Con un sable alisamos la superficie hasta que nos quede bien distribuida y nivelada. Acto seguido cogemos la mitad de los trocitos de cerezas emborrachados en licor cuando hicimos el almíbar y los distribuimos sobre la capa de nata.
4. Repetimos el mismo proceso con la segunda capa del bizcocho. La calamos por ambos lados, la colocamos encima del montaje, y extendemos otra capa de nata montada por encima, sableamos y distribuimos el resto de trocitos de cereza que nos quedan.
5. Cogemos la tercera capa del bizcocho, la calamos por ambos lados y la colocamos. En la superficie lo que vamos a hacer es distribuir y sablear el resto de nata , dejando un poco para adornar después los bordes.

En este momento ya tenemos prácticamente la tarta montada, lo que vamos a hacer ahora es rematarla con una buena decoración. Yo os explico como hice la ornamentación por la que opté pero hay muchas variantes. Podéis poner cerezas confitadas o no, en vez de con fideos de chocolate forrar los laterales con mas virutas, incluir otros adornos por encima , etc.

Decoración:

1. Lo primero que hice en este caso es cubrir los laterales con la

nata montada que dejé a última hora libre. Con una cucharilla vamos tapando agujeros y con el sable alisando todo el borde hasta que quede liso.

2. Ahora que el borde está cubierto de nata podemos ir pegando a mano fideos de colores alrededor o incluso virutas de chocolate, compradas o hechas a mano.
3. Sino compramos las virutas y las queremos hacer a mano el proceso es muy sencillo. En un bol de cristal vamos a partir en trozos las tres tabletas de chocolate y vamos a llevarlo al microondas para fundirlo. Lo ponemos a calentar y cada 30 segundos removemos con una cuchara un poco para evitar que se pueda quemar. Así hasta que esté bien fundido. Una vez que lo tenemos liquido lo extendemos con el sable sobre una encimera fría, hasta que quede una capa muy fina. Esperamos unos minutos hasta que solidifique un poco y después con la ayuda de una rasqueta o pelador de patatas vamos rascando sobre el chocolate. Veremos como se forman rizos y se cortan solos rápidamente. Una vez que tenemos las virutas cubrimos la tarta por encima con ellas.
4. Podemos colocar cerezas confitadas a nuestro gusto o bolas de chocolate u otros elementos decorativos por encima de las virutas, dándole un toque distintivo de color y un buen sabor complementario.

Ahora que ya tenemos la tarta completa va siendo hora de hincarle el diente ¿verdad?. Pues no os entretengo más. Os animo a hacerla y que me contéis si os resultó muy difícil o no y que tal estaba cuando rozó el paladar.

## **CON THERMOMIX**

Todo dulce lleva un proceso de elaboración, y está claro que no es el mismo el tiempo que empleamos en hacer una tarta, que en hacer un bizcocho o un flan por poner un ejemplo. Es en éste tipo de recetas donde más notamos los beneficios de la thermomix, ya que nos reduce los tiempos de la obtención de cada parte que conforma la tarta de una

manera muy significativa.

Al igual que de la forma tradicional os voy a explicar como elaborar las diferentes facciones de una selva negra, el bizcocho, el almíbar y el relleno con la thermomix. El montaje y la decoración se hará de forma manual según las pautas anteriormente descritas.

Para el bizcocho:

1. Engrasamos el molde que vamos a utilizar con aceite (yo suelo usar uno estándar de unas ocho raciones) y precalentamos el horno por arriba y por abajo a 180°.
2. Introducimos en la thermomix el azúcar normal y programamos en velocidad progresiva 8-9-10 un minuto hasta convertirlo en azúcar glass.
3. Colocamos la mariposa, añadimos los huevos y marcamos 6 minutos a 37° en velocidad 4. Pasado este tiempo volvemos a programar 6 minutos sin temperatura en velocidad 4.
4. Añadimos la harina, el cacao, la sal y la levadura y mezclamos 15 segundos en velocidad 4.
5. Dejamos el calor del horno solo por la parte de abajo e introducimos el bizcocho en la segunda rejilla empezando por abajo unos 30 minutos. Pasado este tiempo comprobamos que este listo pinchando con un palillo. Si sale limpio lo estará, sino hay que dejarlo otro poco.

Para el almíbar:

1. Deshuesamos las cerezas normales y las partimos en trozos pequeños. Las dejamos macerar dentro del licor de cereza unas horas.
2. Introducimos en la thermo el azúcar y el agua y programamos 15 minutos, a 100° en velocidad 2. Lo pasamos a un bol.
3. Cuando hayan macerado las cerezas las retiramos del licor para usarlas más tarde e introducimos éste en el bol para darle sabor al almíbar.

Para el relleno:

1. Introducimos el azúcar normal en la thermomix y la pulverizamos a golpe de turbo hasta que quede fina.
2. Añadimos la nata de montar y la cuajada. Colocamos la mariposa y programamos a velocidad 3 sin tiempo mirando cada poco hasta que esté montado. Hay que tener cuidado de no pasarnos. Sabremos cuando está listo cuando cojamos una cucharada y al darle la vuelta no nos caiga hacia abajo.

Ahora que tenemos las tres facciones fundamentales de la tarta vamos a proceder a montarla. Para ello haré un copia y pega de la manera tradicional.

Montaje:

1. Sobre la encimera o mesa de trabajo y con un cuchillo largo de sierra vamos a cortar el bizcocho en tres capas similares.
2. Cogemos el almíbar y un pincel de goma y vamos calando una primera capa del bizcocho por ambos lados. Se trata de calar, dejar caer el liquido suavemente por toda la capa no de distribuirlo con el pincel como si estuviéramos pintando. Una vez calada y con delicadeza colocamos la capa sobre el plato o bandeja donde se va a servir posteriormente la tarta.
3. A ojo de buen cubero tomamos una tercera parte del relleno de nata montada con una cuchara y la vamos distribuyendo por la capa calada. Con un sable alisamos la superficie hasta que nos quede bien distribuida y nivelada. Acto seguido cogemos la mitad de los trocitos de cerezas emborrachados en licor cuando hicimos el almíbar y los distribuimos sobre la capa de nata.
4. Repetimos el mismo proceso con la segunda capa del bizcocho. La calamos por ambos lados, la colocamos encima del montaje, y extendemos otra capa de nata montada por encima, sableamos y distribuimos el resto de trocitos de cereza que nos quedan.
5. Cogemos la tercera capa del bizcocho, la calamos por ambos lados y la colocamos. En la superficie lo que vamos a hacer es distribuir y sablear el resto de nata , dejando un poco para adornar después los bordes.

Decoración:



Podemos decorar la tarta al gusto, en este caso yo cubrí todo el lateral con el resto de nata montada que deje apartada y lo alisé con un sable.

Derretimos las tres tabletas de chocolate con leche en la thermomix , partiéndolas en trozos y programando 7 minutos a 37º en velocidad 3. Pasado este tiempo comprobamos que este líquido, sino es así programamos unos minutos más. Una vez que esté fundido el chocolate lo distribuimos con un sable sobre una encimera fría hasta dejar una capa uniforme muy fina. Esperamos unos minutos hasta que solidifique un poco y con la ayuda de un pelador de patatas o una rasqueta vamos rascando hasta obtener unos rizos que se van soltando solos. Así es como se obtienen las virutas de chocolate. Las utilizaremos para cubrir toda la superficie.

Por encima de las virutas y laterales podemos poner lo que nos apetezca, cerezas confitadas, fideos, elementos de chocolate, etc.

Espero que os haya gustado la receta. Una tarta ideal para cualquier celebración.

Podéis seguirme si os apetece en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>