

Creador: Monónimo **Recetizador:** Miguel cantolla



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Difícil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Para el bizcocho:
 - 185 g de chocolate
 - 1/3 taza de almendras molidas
 - 1 taza de harina
 - 8 huevos
 - 1 taza de azúcar
 - 5 cucharadas de mantequilla derretida
 - Sal
- Para el relleno:
 - 1/2 litro de crema pastelera
 - 3 cucharadas de azúcar
 - 600 g de guindas
 - 1 cucharadita de licor de cerezas
- Para el baño de chocolate:
 - 200g de chocolate
 - 50g de mantequilla
 - 1 cucharada de glucosa
 - 200g de nata

Preparación:

Paso 1

Para el bizcocho: Bate las yemas con la mitad del azúcar hasta que blanquee y agrega el chocolate derretido. Bate las claras a punto de nieve con el resto del azúcar e incorpora la mantequilla. De forma alterna incorpora las claras y los ingredientes secos. Coloca la preparación en un molde engrasado y enharinado. Hornea a 175°C durante 50 minutos aproximadamente. Procedimiento del relleno: Bate la crema a medio punto con el azúcar y reserva. Corta el bizcocho en tres partes. Humedece la primera capa con kirsch, coloca la mitad de la crema y

las guindas. Repite la operación para el siguiente disco. Baño de chocolate: Calienta la nata junto con la glucosa y vuelca sobre el chocolate picado. Mezcla bien y agrega la mantequilla. Presentación: Cubre la tarta con el baño de chocolate y decora con la crema y las cerezas.