

FLORESTA NEGRA



CONFEÇÃO

1. Fazer o pão de ló:

2. Pré-aquecer o forno a 180°C

3. Misturar a farinha, o fermento e o cacau e reservar.

4. Untar e polvilhar com farinha a forma de fundo amovível

5. Colocar o batedor duplo na taça e juntar os ovos e o açúcar. Misturar na velocidade 7 a 55°C durante 3 minutos e de seguida na velocidade 8 a 55°C durante 7 minutos.

6. Deitar a massa numa saladeira e juntar delicadamente o fermento, a farinha, o cacau e a manteiga derretida até que a massa esteja bem homogénea.

7. Deitar na forma e cozer durante 30 minutos. Desenformar e arrefecer sobre uma grelha.

9. A calda:

10. Colocar o açúcar e a água na taça. Programar a 120°C durante 5 minutos. Iniciar e misturar uma vez durante a cozedura. Adicionar o álcool no fim e deitar numa travessa.

12. O chantilly de kirsch:

13. Colocar o batedor duplo na taça bem fria e adicionar as natas líquidas e o açúcar. Misturar na velocidade 7 durante 5 minutos. Juntar o kirsch

14. alguns segundos antes do fim. Deitar o chantilly numa saladeira com

15. a espátula de silicone e reservar no frio.

INGREDIENTES

- PÃO DE LÓ
- 8 OVOS
- 210 G DE AÇÚCAR
- 200 G DE FARINHA PARA BOLOS PENEIRADA
- 40 G DE MANTEIGA DERRETIDA
- 40 G DE CACAU EM PÓ
- 1 COLHER DE CAFÉ DE FERMENTO
- MANTEIGA DERRETIDA E FARINHA PARA A PREPARAÇÃO DA FORMA DE FUNDO AMOVÍVEL
- CALDA
- 150 G DE AÇÚCAR
- 150 G DE ÁGUA
- 60 G DE KIRSCH
- CHANTILLY
- 400 G DE NATAS LÍQUIDAS
- 40 G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 1 COLHER DE SOPA DE KIRSH
- CHANTILLY DE CHOCOLATE
- 400 G DE NATAS LÍQUIDAS
- 30 G DE AÇÚCAR EM PÓ

- 120 G DE CHOCOLATE NEGRO DERRETIDO (65 % DE CACAU)
- ACABAMENTO
- 300 G DE GINJAS EM ÁLCOOL ESCORRIDAS
- 100 G DE APARAS DE CHOCOLATE

17. O chantilly de chocolate:

18. Colocar o batedor duplo na taça e adicionar as natas líquidas e o açúcar.

19. Misturar na velocidade 7 durante 5 minutos. No final, adicionar o chocolate derretido e misturar na velocidade 9 durante 20 segundos.

21. A montagem:

22. Cortar o pão de ló em três e embeber cada parte em calda.

23. Num prato, colocar a primeira fatia de bolo embebido no fundo.

24. Colocar o chantilly de chocolate por cima com metade das cerejas, colocar um segundo disco de pão de ló de chocolate.

25. Adicionar 3/4 de chantilly de kirsch com as cerejas. Cobrir com um último disco de pão de ló de chocolate.

27. Acabamento:

28. Cobrir o bolo com o resto do chantilly de Kirsch com a espátula para a cobertura. Guardar um pouco para a decoração da parte de cima do bolo com o saco de pasteleiro.

29. Decorar o bolo à volta com as aparas de chocolate. Colocar o restante chantilly natural no saco de pasteleiro com o bico estrela número 11 e fazer rosetas com o creme. Colocar algumas cerejas em aguardente sobre as rosetas. No meio, colocar aparas de chocolate.

30. Guardar no frigorífico.
