



Torta Selva Negra



★★★★★ 4/5 13 votos [Añadir a Favoritos](#)

Un verdadero clásico de la repostería es la Torta de Selva Negra. ¡La favorita de muchos! Por eso aquí les traemos esta exquisita receta donde les contamos todos nuestros secretos para conseguir ese incomparable sabor. Pónganse la pechera, preparen los ingredientes ¡y comenzamos!

PARA: 15 - 18 PORCIONES / PREPARACION: 180 MINUTOS / DIFICULTAD: MEDIA

- Premezcla Bizcocho Chocolate Selecta
- 4 huevos
- 150 ml agua
- 500 ml crema para batir
- 200 g azúcar flor
- Cerezas frescas o marrasquino
- Mermelada de cereza
- Chocolate para decorar

Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)

Premezcla Bizcocho Chocolate



PREPARACIÓN

01.

Antes de preparar, enciende el horno a temperatura media (150° C) por 10 minutos aproximadamente.

02.

En un bowl agregar 3/4 taza de agua (150 ml), 4 huevos medianos y la premezcla de Bizcocho Chocolate Selecta (500 gr)

03.

Batir hasta conseguir una mezcla esponjosa y aireada (1 minuto a velocidad baja y 5 minutos más a velocidad alta)

04.

Enmantequillar un molde de 26 cm de diámetro.

05.

Vierte el batido.

06.

Hornear a temperatura media (180° C) por aproximadamente 35 - 40 minutos (evitar abrir la puerta de horno durante la cocción)

07.

Retirar del horno y dejar enfriar antes de desmoldar.

08.

Batir la crema de leche fría con el azúcar, reservar en frío.

09.

En un bowl mezclar la mitad de la crema con las cerezas (reservar algunas para decorar).

10.

Cortar el bizcocho de chocolate Selecta en tres capas iguales.

11.

Colocar una base del bizcocho. Cubrir con un poco de mermelada, la crema batida con las cerezas.

12.

Poner otro disco del bizcocho y repetir el paso anterior, cubrir con la tercera capa del bizcocho. Llevar a refrigerar un par de horas.

13.

Cubrir las paredes y superficie con crema.

14.

Decorar con virutas de chocolate y guindas. Reservar en frío hasta servir.

15.

Opcional: los costados se pueden cubrir con bizcocho de chocolate molido.

