

# Foresta Nera

## Biscotto al cioccolato (pan di spagna)

### Ingredienti:

#### Base biscotto

225 gr.	Uova
56 gr.	Tuorli
190 gr.	Zucchero
2 gr.	Zucchero vanigliato

Scaldare a 40°C

130 gr.	Farina
40 gr.	Amido
22 gr.	Cacao

Miscelare

22 gr.	Burro fuso
--------	------------

### Preparazione:

- 1 - Scaldare le uova con lo zucchero montando fino al doppio del suo volume o fino a che lo zucchero si sarà sciolto.
- 2 - Incorporare la farina e l'amido, mescolare con attenzione.
- 3 - Aggiungere il burro sciolto (mescolato con un pò di massa), mescolare con attenzione, versare negli stampi e infornare.

Forno: 180°C

Tempo: 30 minuti

Resa: 1 torta

1 stampi da 24 cm diametro

Farcitura:

Crema vaniglia 150 gr.

Panna Montata 35% 350 gr.

Marmellata lamponi

Sciroppo con liquore

Ciliegie sciroppate 60 gr. circa

Finitura:

Cioccolato a scaglie 80 gr. (migros)

Panna montata 200 gr. circa

Ciliegie candite

Resa: 1 torta 24 cm diametro

