

Postre

« Forêt Noire »

Para 4 personas

Ingredientes:

- 4 postres « pastel de chocolate » Avi-Charente
- 15 cl de nata líquida entera (30% grasa) muy fría
- 1 vaina de vainilla
- 3 cucharaditas de azúcar glas
- 12 guindas sin hueso
- 1 cuadrado de chocolate amargo



- Vierta la nata y las semillas de la vaina de vainilla en un bol.
- Batir con una batidora eléctrica hasta que la crema se espese como la crema agria. Luego vierta bajo la lluvia, sin dejar de batir, el azúcar glas y continúe batiendo hasta que la crema esté firme.
- Verter en una manga pastelera con boquilla estriada (12 mm).
- Apague los pastel de chocolate y córtelos por la mitad verticalmente.
- En cada base, coloque una roseta de crema batida de vainilla. Agregue 3 guindas por encima.
- Rallar el chocolate encima.
- Cerrar el pastel de chocolate con su parte superior.
- Coloque una bonita roseta de crema batida sobre el pastel. Decora con chocolate rallado y un pequeño trozo de guinda.
- Puedes reservar en la nevera unas horas antes para servir o servir inmediatamente.

Buena degustación !