

# Il tronchetto foresta nera

Posted by [luca montersino](#)



## **Il tronchetto foresta nera.**

### *Ingredienti:*

Per la crema chokolatine:

125 g di crema pasticcera

200 g di cioccolato al 50%

700 g di panna montata

Per la panna al kirsch: 1.000 g di panna montata

250 di zucchero semolato

1 bacca di vaniglia Bourbon

25 g di Kirsch

Per la bagna al kirsch:

100 g di zucchero liquido al 70%

100 g acqua

25 g di Kirsch

Per la finitura:

600 g di Pan di spagna al cacao

100 g di amarene

150 g di cioccolato al 50%

50 g di zucchero bucanave

### *Preparazione:*

Per la crema chokolatine: scaldare la crema pasticcera a 35 C, unire la copertura fusa e mescolare con cura; alleggerire il tutto con la panna montata.

Per la panna al kirsch: montare la panna con lo zucchero e la vaniglia quindi profumare con il kirsch.

Mettere sul fondo di un quadro delle fettine di pan di spagna al cacao spesse un centimetro circa, bagnate con la bagna al kirsch, quindi disporre sopra uno strato di crema chokolatine spessa un centimetro. Continuare con altro pan di spagna inzuppato, quindi disporre delle amarene a distanza regolare una dall'altra.

Completare il dolce con la panna montata al kirsch, lisciare bene e congelare. Tagliare poi il dolce in tronchetti regolari, guarnire con ciuffi di panna montata al kirsch, sfoglie croccanti di cioccolato, qualche amarena e finire con lo zucchero bucanave.