

Torta Foresta Nera, storia e ricetta del celebre dessert tedesco

scritto da Carmen Bilotta | 15/02/2018



È considerata un'eccellenza e un classico intramontabile della pasticceria tedesca, capace di

solleticare perfino i palati più sofisticati.

La **Torta Foresta Nera** è un tripudio di dolcezza composto da diversi strati di pan di Spagna al cioccolato, intervallati da una farcitura di ciliegie, da soffice panna montata che la avvolge e una decorazione di riccioli di cioccolata e ciliegie candite. La ricetta tradizionale include l'impiego del [Kirschwasser](#), un liquore alla ciliegia tipico della Foresta Nera, sebbene originario della Svizzera.

In Germania la chiamano **Schwarzwälder Kirschtorte**, letteralmente "torta alle ciliegie della Foresta Nera" ed è nota anche in Svizzera, Austria e Italia settentrionale, dove le ciliegie sono - talora - sostituite dalle amarene.

Storia della Torta Foresta Nera

Il nome e l'origine della **Torta Foresta Nera** non sono né chiari né verificabili. Molti ritengono che il nome sia legato alla Foresta Nera, la zona montuosa situata nel Land germanico del Baden-Württemberg, apprezzata anche per i suoi ciliegi che - secondo la tradizione - vanno piantati dalle coppie all'indomani delle nozze.

Altri affermano che il dolce riproduca l'abito tradizionale femminile che, fino a poco tempo fa, veniva indossato dalle ragazze nubili che abitavano le campagne adiacenti la Selva Nera. Una veste scura come il cioccolato, con una lunga gonna nera o marrone, abbinata ad una camicia bianca con maniche a sbuffo come la panna, e completata dal *bollenhut*. Quest'ultimo è un pittoresco copricapo a pois rossi come le ciliegie che, si dice, pesi quanto la torta della quale possiede i colori. Lo stesso velo ondulato, che ricopre il viso delle donne, sembra emulare i riccioli di cioccolato presenti ai bordi della torta.

Nascita e paternità della torta

Il momento storico in cui è apparsa la **Schwarzwälder Kirschtorte** è incerto così come avvolta nel mistero è la **paternità della torta**: a contendersela sono **Josef Keller**, che l'avrebbe preparata per la prima volta nel 1915, e **Erwin Hildebrand** che invece l'avrebbe presentata nel 1930.

La maggioranza degli storici dell'alimentazione sono orientati nel ritenere che il [dessert](#) sia nato nel 1915 a **Bad Godesberg** (Bonn), quindi cinquecento km a nord della Foresta Nera, ad opera di **Josef Keller**, proprietario e gestore del Café Ahrend, l'attuale **Café Agnes**. Sembra che, dopo la leva militare, Keller si fosse stabilito a Radolfzell dove aprì il suo Café. Qui diede vita a questo dolce tanto succulento di cui tramandò la ricetta originale prima al suo collaboratore, **August Schaefer** e, dopo di lui, al figlio. Da quel momento, altri pasticceri avrebbero replicato la sua preparazione giunta fino ai nostri giorni, senza variazioni.

Il **primo riferimento scritto** alla **Torta Foresta Nera** compare in un testo di cucina tedesco stampato nel 1930 mentre la sua diffusione si registra in Germania, Austria e Italia settentrionale solo a partire dal Secondo Dopoguerra.

Il dolce precursore della Foresta Nera

Si pensa che un precursore della famosa torta sia nato in Svizzera, verso la fine del 1800, nella regione dei laghi centrali che - da sempre - è famosa per la produzione del liquore alla ciliegia. Siamo nei pressi di Zug dove veniva preparato un dolce chiamato **Schwarzwaldtorte**, costituito da una base di pasta morbida al cioccolato e una decorazione di riccioli di cioccolata, ciliegie, nocciole e

panna.

Ricetta Torta Foresta Nera

In qualunque modo siano andate le cose, nessuna perplessità sulla capacità del dessert di infondere piacere al gusto e alla vista. Per **La Gazzetta del Gusto** proponiamo la **ricetta originaria di Triberg** della torta Foresta Nera.

Ingredienti per il Pan di Spagna al cacao

- 6 uova
- 80 grammi di burro
- ½ cucchiaino di vaniglia
- 200 grammi di zucchero
- 50 grammi di fecola di patate
- 150 grammi di farina
- 150 grammi di cioccolato fondente
- 1 bustina di lievito per dolci

Ingredienti per la bagna

- 1/2 litro di Kirschwasser o sciroppo di Amarene oppure di Brandy

Ingredienti per facitura e decorazione

- 1 confezione di ciliegie sciroppate o amarene
- 600 grammi di panna liquida
- Zucchero a velo qb
- 100 grammi di cioccolato fondente da ridurre in scaglette

Preparazione

1. Tritare il cioccolato fondente in modo grossolano, facendolo poi fondere a bagnomaria. Aggiungere il burro e farlo sciogliere completamente, amalgamando il tutto. Mettere a raffreddare il composto.
2. Nel frattempo, in una planetaria dotata di frusta o in una ciotola capiente - aiutandosi con il frullatore - lavorare i tuorli con 100 grammi di zucchero fino a rendere il composto chiaro e spumoso. Aggiungere la vaniglia e mescolare bene.
3. Versare la crema di cioccolato e burro nella planetaria e mescolare. Quindi aggiungere gradualmente farina setacciata, il lievito e la fecola di patate e lasciar amalgamare gli ingredienti liquidi e i solidi.
4. Montare i gli albumi a neve ferma e, solo quando risulteranno bianchi e spumosi, unire i 100 grammi di zucchero residuati. Incorporarli gradualmente al resto dell'impasto che era stato lavorato nella planetaria, mescolando il composto dal basso verso l'alto per evitare che si smonti, e proseguire fino ad ottenere un composto liscio.
5. Foderare uno stampo per torte (24 cm di diametro) con carta forno, o, in alternativa, imburrrarlo e infarinarlo. Versare suo interno il composto, livellarlo con una spatola e infornarlo in modalità statica a 180°C per 50 minuti circa (nel caso si preferisca utilizzare il forno ventilato, a 160° per circa 40 minuti).
6. Per verificare lo stato di cottura della torta, provare con uno stuzzicadenti; quando verrà estratto asciutto, la torta sarà pronta.
7. Sfornato il dolce, lasciar raffreddare completamente prima di estrarlo dallo stampo e

posizionarlo su un piatto o una base per torte.

8. Nel frattempo, tenendo da parte 16 ciliegie, snocciolare tutte le altre e versarle in un tegame o in una padella ampia ed antiaderente. Aggiungere lo zucchero a velo e il Kirschwasser o, in alternativa, lo sciroppo di amarene o il brandy. Scaldare le ciliegie per qualche minuto; dovranno rilasciare lo sciroppo ma senza "disfarsi".
9. Terminata questa operazione, raffreddare le ciliegie e filtrarle con un passino a maglia stretta così da separare da esse il succo in due parti identiche, da tenere da parte.
10. Riprendere il pan di spagna ormai freddo e dividerlo in 3 dischi dello stesso spessore. Sistemare il primo disco su un piatto, bagnarlo con lo sciroppo di ciliegie e con una parte delle ciliegie stesse. Farcire lo stesso disco con la panna montata con lo zucchero a velo, ben livellata con la spatola. Appoggiare sopra il secondo disco di pan di spagna e ripetere le medesime operazioni di farcitura.
11. Coprire con l'ultimo disco, rivestendo sia i lati che la superficie con la panna montata, ma preservandone due cucchiaini che serviranno per la decorazione finale.
12. Con un cucchiaino, unire le scaglie di cioccolato lungo tutta la circonferenza esterna, avendo cura di ripartire i riccioli sulla superficie della torta ma non sui bordi.
13. Con l'aiuto di una sac-a-poche dotata di beccuccio a stella, decorare il bordo della torta con ciuffetti di panna su ognuno dei quali dovranno essere posizionate, con delicatezza, le 16 ciliegie messe da parte o in alternativa delle ciliegie candite.
14. Lasciar riposare la torta in frigo almeno mezz'ora prima di servirla.

Consigli utili

Per realizzare la torta Foresta Nera a regola d'arte, durante la preparazione, sarà bene prestare attenzione ad alcuni passaggi precisi.

1. Innanzitutto, si consiglia di **montare a lungo le uova** così da incorporare il maggior quantitativo di aria possibile. Questa operazione favorirà la lievitazione e garantirà la leggerezza dell'impasto.
2. Gli **ingredienti secchi dovranno essere setacciati e incorporati ai liquidi gradualmente**, per rendere l'impasto liscio, omogeneo e senza grumi.
3. **Non utilizzare uno stampo troppo grande.** In questo caso, infatti, si otterrebbe un pan di spagna troppo sottile per riuscire a dividerlo in tre strati.
4. Qualora si scelga di imburrare lo stampo, al posto della carta forno, sarebbe meglio sciogliere il burro e spennellarlo sulla superficie dello stampo stesso, in modo da non utilizzarne una quantità eccessiva e garantire una distribuzione uniforme. Versare, poi, un po' di farina al centro dello stampo e, inclinandolo su tutti i lati, distribuirla in modo omogeneo dando qualche colpetto alla base della teglia per eliminarne l'eccesso.
5. Il Kirch può essere sostituito anche con cherry o rum.
6. Per **realizzare le scaglie di cioccolato fondente**, si consiglia di scaldarlo per alcuni secondi, nel forno a microonde. Una volta ammorbidito sarà più semplice sminuzzarlo con un pelà verdure e ottenerne dei riccioli.
7. La torta foresta nera può essere conservata per circa due giorni in frigorifero, meglio se coperta da una campana di vetro.

Indirizzi per viaggi golosi

Qualora vi trovaste a **Triberg**, potrete mangiare una fetta della celebre torta presso:

Cafe Schaefer

Hauptstraße 33 D - 78098 - Triberg

Telefon: +49 7722 4465

www.cafe-schaefer-triberg.de

Una versione altrettanto buona, la propongono a **Friburgo in Brisgovia**:

Cafe Domino

Konviktstraße 21 - 79098

Telefon: +49 761 35060

www.domino-freiburg.de

Café Schmidt

Bertoldstraße 19° - 79098

Telefon: +49 0761 36967

E-mail: ed.tdimhcsefac@tkatnok

Qualora, invece, foste impegnati in un tour lungo l'affascinante regione della Foresta Nera, potreste far tappa a **Hinterzarten**. Qui la torta vi verrà servita accompagnata da una profumatissima grappa alla ciliegia:

Café, Bäckerei & Konditorei Unmüßig

Adlerweg 5, 79856 Hinterzarten

Telefon: +49 07652 368

E-mail: info@cafe-unmuessig.de