

Forêt noire



Forêt noire

Difficulté:
Intermédiaire

Ingrédients :

Génoise

- 6 oeufs
- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre

Crème

- 40 cl de crème fleurette
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- 1 bocal de cerise au sirop
- Copeaux de chocolat

Recette

Préchauffer le four à 180 °C.

Commencer par séparer les blancs et les jaunes d'oeuf. Dans un saladier, battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine et le cacao et mélanger à nouveau.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange jaunes d'oeuf/farine.

Mettre le tout dans un moule à manqué rond beurré et fariné et enfourner environ 30 min. Vérifier la cuisson en piquant le gâteau avec la pointe d'un couteau, il doit ressortir sec.

Laisser le gâteau refroidir.

Pendant ce temps, préparer la crème chantilly en battant la crème fleurette jusqu'à ce qu'elle monte, ajouter le sucre glace puis continuer de battre pour avoir une crème ferme.

Couper la génoise en deux sur l'épaisseur.

Imbiber la partie inférieure du gâteau avec le sirop de cerise, couvrir de chantilly, parsemer des cerises et recouvrir avec la partie supérieure de la génoise.

Couvrir de chantilly et de copeaux de chocolat. Décorer avec des pointes de chantilly et une cerise par-dessus.

Réserver au frais avant de servir.

Bonne dégustation.
