



Gâteaux et desserts au chocolat

Forêt noire



4h30 **45 min** **45 min** **3h** **495**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la généoise

100 g **Farine**
40 g **Cacao en poudre**
120 g **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
2 c. à soupe **Lait demi-écrémé**
50 g **Beurre**
1 c. à café **Levure chimique**

Ingrédients pour le sirop

10 cl **Eau**
50 g **Sucre semoule**
25 ml **Kirsch**

Ingrédients pour le décor

40 cl **Crème liquide (fleurette)**

Étape 1

Préparation de la généoise

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
- 2 Dans un saladier, tamiser la farine, le cacao et la levure.
- 3 Faire fondre le beurre au micro-ondes.
- 4 Séparer les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes avec le sucre et le lait. Ajouter le beurre fondu et mélanger.
- 5 Verser la préparation à base de jaunes dans le saladier de farine, bien mélanger.
- 6 Battre les blancs en neige. Ajouter 1 cuillère à soupe de sucre lorsque les blancs sont bien mousseux, fouetter pendant encore 10 secondes.
- 7 Ajouter les blancs en neige à la préparation à base de jaunes et de farine. Mélanger délicatement en soulevant la préparation à l'aide d'une maryse.
- 8 Verser la préparation dans un moule à manqué de 20 cm de diamètre.
- 9 Enfourner pendant 45 minutes.
- 10 Démouler sur une grille et laisser refroidir.

Étape 2

Préparation du sirop

- 1 Dans une petite casserole, faire bouillir le sucre avec l'eau.
- 2 Hors du feu ajouter le kirsch, mélanger et réserver.

20 g **Sucre vanillé**
100 g **Chocolat noir**
200 g **Cerise(s) à l'eau de vie**

Étape 3

Préparation de la chantilly

- 1 Placer les fouets et le bol pendant 15 minutes au congélateur.
- 2 Verser la crème liquide bien froide dans le bol. Battre jusqu'à ce que le fouet laisse une marque dans la mousse.
- 3 Ajouter le sucre vanillé puis continuer de battre jusqu'à obtenir une Chantilly bien ferme.

Étape 4

Montage

- 1 Râper des copeaux de chocolat à l'aide d'un économe.
- 2 Découper la génoise en 3 dans l'épaisseur.
- 3 A l'aide d'un pinceau, imbiber de sirop chaque disque de génoise.
- 4 Placer un premier disque de génoise dans le plat de service, déposer de la chantilly puis quelques griottes.
- 5 Recouvrir avec un second disque de génoise et répéter l'opération.
- 6 Recouvrir le gâteau avec la chantilly restante puis décorer de copeaux de chocolat et de cerises.
- 7 Réserver pendant 3 heures au frais.