



Forêt Noire

Dessert

Végétarien

Moyennement difficile : 

Moyen : 



Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 4 oeufs
 - 180 g de sucre
 - 120 g de farine
 - 1 sachet de levure
 - 160 g de beurre fondu
 - 100 g de chocolat
 - 100 g de chocolat pour les copeaux
 - 40 cl de crème fraîche entière
 - Cerises confites maisons ou cerises à l'eau de vie
-

Préparation de la recette :

Mélanger oeufs, sucre au fouet sur un bain-marie (pas trop chaud).

Ajouter farine tamisée, levure et le beurre

Ajouter le chocolat fondu (sur un bain-marie à 30, 35°C).

Faire cuire dans deux moules (diamètre 20 ou 24) à 175°C pendant 30 minutes (chaleur conventionnelle).

Les copeaux sont réalisés par étalement en fine couche du chocolat fondu sur une plaque de marbre. Choisir le moment, ni trop froid, ni trop chaud pour les former.

Les gâteaux refroidis, les couper en deux, les imbiber du jus de cerise additionné de kirsch

Monter la crème en chantilly avec 100g de sucre glace.

Former le gâteau première couche chantilly avec des morceaux de cerises deuxième couche une réduction du jus de cerise avec un apport de sucre pour faire un caramel pas trop dur et dernière couche de chantilly avec des morceaux de cerises.

Enduire le gâteau de chantilly et disposer les copeaux de chocolat.

Pour un gâteau de 28 cm de diamètre multiplier les proportions par 1,5.

© Marmiton.org, 1999-2016

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**