

**Forêt Noire**

**Recette pour 12 personnes (moule 24cm) :**  
  
- 300g de farine  
- 200g de sucre en poudre  
- 8 oeufs  
- 1 sachet et demi de levure chimique  
- 3 CS de cacao amer  
  
- 4 briques de 20cl de crème liquide à 30%  
- 2 sachets de fix chantilly  
- 100g de sucre en poudre  
- 1 pot de 700g de cerises au sirop (griottes)  
  
- 20cl de crème liquide à 30%  
- des copeaux de chocolat noir  
- 8 cerises + 1 rose en chocolat  
  
Préparation :  
  
Préparation à l'aide d'un robot ou au fouet électrique :    
  
Peser le sucre puis la farine et les placer dans des bols  
Ajouter le cacao à la farine  
Montez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel  
Ajouter le sucre et battez encore  
Ajouter les 8 jaunes et baissez la vitesse   
Puis tout de suite la farine en pluie fine  
Arrêter et verser la préparation dans votre cerclage  
Cuire à four préchauffé à 180° pendant 30 min  
Laisser refroidir et démouler  
  
Couper votre génoise en trois parties dans la hauteur  
Réaliser une chantilly très ferme avec les sachets fixateur  
Ajouter petit à petit le sucre  
Bien fouetter  
  
Placer votre première partie à l'intérieur de votre cerclage (lavé et essuyé)  
Imbiber votre génoise avec le sirop des cerises  
Disposer la moitié des cerises par dessus (en réserver 8 pour la déco)  
Verser la moitié de la chantilly dessus et égaliser  
Placer au frais pendant 1h  
  
Placer votre seconde partie à l'intérieur de votre cerclage  
Imbiber votre génoise de sirop  
Disposer le reste des cerises par dessus   
Verser le reste de la chantilly dessus et égaliser  
Placer au frais pendant 1h  
  
Placer la troisième et dernière partie à l'intérieur de votre cerclage préalablement imbibée de sirop  
Réaliser une chantilly ferme et recouvrir entièrement le gâteau  
Avec une poche à douille, faire 9 spirales et placer une cerise sur chacune  
Sur celle du centre, placer une rose rouge en chocolat  
Parsemer de copeaux de chocolat  
Placer au frais jusqu'au service  
  
[](http://storage.canalblog.com/54/54/629159/62009000.jpg)