

FORET NOIRE

Recette allemande



Préparation : 40 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** 40 min - **Matériel :** une poche à douille, moule à charnières (Ø 26 cm)

Ingrédients : 16 parts

- POUR LA GENOISE CHOCOLATEE: - 150 g de chocolat noir - 75 g de beurre - 6 œufs - 100 g de farine de blé - 50 g de fécule de maïs - 2 c.c. de levure chimique - 180 g de sucre - 1 sachet de sucre vanillé - POUR LA COMPOTEE DE CERISE : - 700 g de griottes dénoyautées au sirop - 450 ml de jus de cerise - 2 c.s. de sucre - 4 c.s. de fécule de maïs - 100 ml de kirsch - 17 cerises confites - 100 g de chocolat noir, râpé - POUR LA CREME FOUETTEE: - 750 ml de crème fouettée - 4 sachets de sucre vanillé

1. Préchauffez le four à 175°C. Faites fondre le chocolat noir et le beurre au bain-marie. Mélangez et réservez.

2. Installez le batteur à blancs. Mettez 6 blancs d'œufs et 80 g de sucre dans la cuve propre et sèche, retirez le bouchon et lancez le programme BLANCS EN NEIGE. Réservez au froid.

3. Dans la cuve toujours munie du batteur à blanc, mixez les jaunes d'œufs, 100 g de sucre et le sucre vanillé avec le programme EXPERT 7 minutes/vitesse 6/60°C.

4. Versez le chocolat fondu dans la cuve et lancez le programme EXPERT 1 minute/vitesse 3 (sans chauffer). Enlevez le batteur. Mélangez la farine, la fécule de maïs et la levure dans un bol.

5. Ajoutez un tiers de mélange de farine et lancez le programme EXPERT 20 secondes, vitesse 5 (sans chauffer). Répétez le processus deux fois.

6. Versez la préparation dans un bol et incorporez les blancs en neige à l'aide de la spatule en silicone.
7. Versez la pâte dans un moule à charnières beurré et enfournez pendant 40 minutes à 175°C. Couvrez le gâteau du papier aluminium afin d'éviter qu'il brunisse. Préparez la compotée de cerises et la crème fouettée pendant que la pâte cuit au four.
8. Ensuite démoulez le gâteau et laissez-le refroidir. Coupez la génoise horizontalement en trois disques de la même épaisseur. Imbibez la génoise avec le kirsch qui reste. Mettez la compotée de griottes sur les disques du bas et du milieu. Empilez les 2 disques et terminez le gâteau avec le troisième disque.
9. Mélangez délicatement le sucre vanillé avec votre crème fouettée. Mettez 200 g de la crème dans une poche à douille. Utilisez le reste de la crème fouettée pour couvrir la forêt noire. Parsemez généreusement le gâteau de copeaux de chocolat. Décorez le gâteau avec des rosettes de crème chantilly et posez des cerises confites sur les rosettes.

COMPOTEE DE CERISE :

1. Séparez les griottes du sirop. Portez à ébullition 400 ml de jus de cerise, 2 cuillères à soupe de sucre et 50 ml de kirsch.
2. Mélangez 100 ml de jus de cerise avec 30 g de fécule de maïs et rajoutez ce mélange au jus de cerise bouillant pour faire épaissir ce mélange. Rajoutez des griottes et réservez au froid.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout)