



## Forêt noire aux cerises noires

Avis aux gourmands... Voilà la meilleure recette de forêt noire ! Une génoise au chocolat moelleuse et fondante, une chantilly légère et savoureuse, de délicieuses cerises macérées dans le kirsch (attention, pensez à les faire macérer 2 heures avant de commencer votre recette !), ce fabuleux gâteau tout droit venu de nos voisins allemands mettra vos papilles en extase ! Et la bonne nouvelle, c'est qu'il ne faut pas être un pro de la pâtisserie pour le réussir. Prêt à épater et régaler vos invités ? Alors à vous de jouer !

**PRÉPARATION :**  Préparation **1h** Cuisson **30 min** Repos **5 h**

### INGRÉDIENTS:

6 PERS.

500 g de cerises noires dénoyautées

10 cl de kirsch

6 œufs

200 g de sucre en poudre

100 g de beurre fondu, tiédi

75 g de poudre d'amandes

100 g de cacao en poudre

50 g de farine

1 sachet de levure chimique

3 sachets de sucre vanillé

40 cl de crème fleurette

200 g de chocolat noir

25 g de sucre glace

25 cl d'eau

sel

### 1.

Versez les cerises préalablement dénoyautées dans un saladier et faites-les macérer dans le kirsch 2 heures avant de commencer votre recette. Égouttez-les et conservez le jus. Et pensez à placer la crème fleurette au réfrigérateur.

### 2.

Allumez le four th.6 (180°C).

### 3.

Dans une jatte, mélangez les jaunes d'œufs et 50 g de sucre en poudre. Puis ajoutez le beurre fondu, la poudre d'amandes et le cacao. Enfin, ajoutez la farine, la levure tamisée et 1 sachet de sucre vanillé. Mélangez pour obtenir une pâte homogène. Montez les blancs en neige fermes en ajoutant une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la pâte en soulevant la masse et en tournant le récipient au fur et à mesure.

### 4.

Versez la pâte dans trois moules de même diamètre (ou dans un moule à bord très haut) beurrés et farinés. Faites cuire 20 min, puis démoulez et laissez refroidir sur une grille.

### 5.

Faites un sirop avec le reste du sucre, 1 sachet de sucre vanillé et 25 cl d'eau. Hors du feu, ajoutez le jus de macération des cerises. Puis imbibe les gâteaux de ce sirop.

### 6.

Refroidissez un saladier à l'aide de glaçons. Lorsqu'il est bien froid, jetez les glaçons et versez la crème fleurette. Commencez à fouetter à l'aide d'un batteur électrique, doucement, puis augmentez progressivement la vitesse. Dès que la crème a pris du volume et de la consistance, ajoutez délicatement le sucre glace et le dernier sachet de sucre vanillé.

### 7.

Passez maintenant au montage du gâteau : étalez 1/4 de la crème chantilly sur la première génoise, puis répartissez la moitié des cerises. Posez ensuite la seconde génoise au-dessus, étalez le deuxième quart de crème et le reste des cerises. Ajoutez enfin la troisième génoise au-dessus et recouvrez tout le gâteau de chantilly. Râpez le chocolat noir pour obtenir des petits copeaux et décorez le pourtour de votre forêt noire. Utilisez ensuite un économe pour en obtenir de plus grands à disposer sur le dessus.

### GESTES TECHNIQUES

### 8.

Placez le gâteau 3 heures au réfrigérateur avant de servir.

© cuisineaz.com