

Gâteau Forêt-Noire

- La meilleure recette de gâteau Forêt-Noire!



PRÉPARATION
30 MIN

CUISSON
30 MIN

TEMPS TOTAL
1H

PORTIONS
8

Ingrédients :

Gâteau :

- 2 tasses (500 ml) de farine
- 2 tasses (500 ml) de sucre
- 3/4 de tasse (190 ml) de cacao
- 2 cuillères à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé et demie de bicarbonate de soude
- Une pincée de sel
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 2 œufs
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile végétale
- 1 tasse (250 ml) d'eau bouillante

La garniture :

- 1 pot de 540 ml de cerises
- 1/4 de tasse (65 ml) de **sucre en poudre**
- 5 cuillères à soupe de farine de maïs
- 1 tasse et demie + 2 cuillères à soupe (400 ml) de crème 35 %
- 2 cuillères à soupe de **sucre en poudre**
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse (250 ml) de chocolat noir râpée

Préparation :

1. Préchauffer le four à 340 °F (170 °C).
2. Graissez deux moules ronds de 8 pouces (20 cm) et mettre de côté.
3. Dans un grand bol, combinez la farine, le cacao, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.
4. Ajouter le sucre et le sel. Mélanger
5. Ajouter le lait, les œufs, la vanille et l'huile. Battre jusqu'à ce que ça soit homogène.
6. Ajouter l'eau bouillante et battre à haute vitesse pendant 1 minute.
7. Verser le mélange en part égale dans les deux moules à gâteaux.
8. Faites cuire pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le cure-dent que vous y insérez en ressorte propre.
9. Laissez refroidir.
10. Verser la crème, le sucre en poudre (1/4 de tasse) et l'extrait de vanille dans un bol. Bien fouetter en crème. Mettre de côté au réfrigérateur.
11. Mettre le liquide de votre pot de cerises dans un chaudron et garder les cerises de côté.
12. Ajouter le sucre en poudre et la farine de maïs dans le chaudron et mélanger.
13. Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir.
14. Ajouter les cerises et mélanger jusqu'à épaississement.
15. Verser le mélange dans un bol et mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que ça soit complètement froid.

Assemblage :

1. Placez un des deux gâteaux sur votre assiette de présentation.
2. Étendre la moitié de la crème fouettée sur le gâteau.
3. Ajouter quelques cerises.
4. Placez le deuxième gâteau au chocolat.
5. Étendre le restant de la crème fouettée
6. Saupoudrer le chocolat râpé sur la crème en laissant un espace au centre.
7. Mettre les cerises au centre du gâteau.
8. Conserver dans un plat hermétique au réfrigérateur et servir à température pièce.

“ *Une superbe recette pour vous préparer facilement le gâteau préféré des Québécois! Très bon et je dirais même que c'est parfait pour le réveillon!*