

Layer cake forêt noire

Pour 6 à 8 personnes

Génoise au cacao

*2*2 œufs*

*2*60 g de sucre*

*2*35g de farine*

*2*10 g de fécule de pommes de terre*

*2*20 g de cacao en poudre*

Chantilly

200g de mascarpone

200g de crème liquide entière froide

30g de sucre

1cc extrait vanille

6 cuil à soupe de confiture de cerise

Ganache chocolat noir

350g de chocolat noir

175g de crème

Décoration effet bouleau

30g de chocolat noir

250g de chocolat blanc

Matériel: 1 ou 2 cercle de 16cm diamètre et 4.5cm de hauteur. Papier sulfurisé, une plaque de pâtisserie.

Préparez les deux génoises : Préchauffez le four à 170°C.

Beurrez ou huilez un moule ou un cercle de 16cm de diamètre

Fouettez 2 œufs entiers en incorporant 60g sucre en deux fois. Continuez de fouetter jusqu'à ce que le mélange gonfle, devienne clair et double de volume (environ 10 minutes).

Pendant ce temps tamisez 35g farine, 10g fécule et 20g cacao. Quand le mélange œufs-sucre est prêt incorporez-y délicatement le mélange au cacao en 2 ou 3 fois en soulevant la masse avec une spatule.

Verser la pâte dans le moule, tapotez légèrement pour lisser la surface et enfournez à 170°C pendant 15-17 minutes (vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau dans la génoise elle doit ressortir propre).

Laisser tiédir avant de démouler sur une grille et laisser refroidir.

Faites la deuxième génoise de la même façon.

Quand elles sont froides divisez les génoises en 2 pour obtenir 4 disques de 16cm de diamètre. (si les génoises se rétractent un peu en refroidissant c'est pas grave on rattrapera ça au glaçage)

La chantilly: Fouettez la crème avec le mascarpone, la vanille liquide et le sucre pour obtenir une chantilly ferme, versez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 10mm.

Montage: déposez un disque de génoise sur un socle plat (disque en carton, plat de service ou autre), pochez un cercle de chantilly de 1.5 à 2 cm d'épaisseur sur le bord de la génoise puis étalez 2 cuillères à soupe de confiture de cerise au centre. Recouvrez par un deuxième disque de génoise et répétez l'opération, faites de même avec le troisième disque de génoise. Réservez le reste de chantilly s'il y en a.

Pour finir, déposez le dernier disque de génoise sur le haut du gâteau en prenant soin de placer la partie bien plate sur le dessus. Réservez au congélateur, la pose de la ganache en sera simplifiée.

Ganache au chocolat: Dans une casserole portez la crème à frémissement puis versez-la sur le chocolat, remuez pour le faire fondre entièrement, quand la ganache est bien lisse elle est prête à être utilisée, n'attendez pas trop sinon elle va durcir et sera difficile à travailler.

Sortez le gâteau du congélateur ou du frigo, et enduisez-le de ganache, c'est pas compliqué, c'est comme pour étalez du plâtre sur un mur, on pose un paquet de ganache à la truelle et on l'étale à la spatule, on lisse bien, on rattrape les imperfections du montage des génoises et on admire fièrement le résultat!!!(oui c'est du vécu et d'abord un peu d'auto-congratulation ça n'a jamais fait de mal à personne!!!). Vous pouvez alors poser les plaques de chocolat effet bouleau (explications en fin d'article) avant que la ganache se fige.

Si il vous reste de la chantilly étalez-la sur le dessus du gâteau, décorez avec des sujets en plastique et Tadaaaaaammmmm.....