

La FORÊT NOIRE

Pour 8 personnes.

- 6 gros œufs
- 250 gr de sucre
- 80 gr de farine
- 80 gr de féculé de pommes de terre
- 1 sachet (paquet) de levure chimique
- 60 gr de chocolat
- 3 petites « briques » de crème fraîche
- Sucre
- 1 boîte de cerises au sirop (dénoyautées)
- Rhum, ou Kirsch
- Copeaux de chocolat (noir et blanc pour les copeaux de déco)

Faire la génoise : Préchauffer le four th 5/6 (150° - 180°), séparer les blancs des jaunes d'œufs, mélanger les jaunes avec le sucre en poudre, jusqu'à blanchiment, dans un saladier mélanger farine + féculé + levure, et rajouter petit à petit aux jaunes d'œufs, râper les 60 gr de chocolat et les incorporer à la pâte, monter les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la précédente préparation, puis verser la pâte dans un moule à « manqué » (22 cm environ) beurré, mettre au four pendant 30 minutes environ puis, démouler et laisser refroidir sur une grille.

Montage de la forêt noire : Couper votre génoise en 2 ou 3 épaisseurs, égoutter les cerises et les mettre de cotés, récupérer le sirop, y ajouter un peu d'eau + sucre + Kirsch ou Rhum, mouiller le premier disque avec le sirop, (bien imbiber sinon le gâteau sera sec), monter les 3 briquettes de crème fraîche (Très froide), en Chantilly bien ferme, sucrer à votre convenance, étaler de la Chantilly sur le 1^{er} disque, ne pas oublier d'en garder pour recouvrir le gâteau à la fin, mettre les cerises par-dessus, recouvrir avec le 2^{ème} disque, et le mouiller avec le sirop, recouvrir tout le gâteau avec la Chantilly, à l'aide d'une poche à douilles, décorer le gâteau avec les copeaux de chocolat noir et blanc et des cerises.

