

« Schwarzwälder kirschtorte » :
Littéralement gâteau à la cerise de la Forêt noire.

Pour 12 personnes:

65 cl de crème fraîche entière très froide – 75 g de sucre glace – 1 bocal de cerise au sirop – copeaux de chocolat – 3 c à s de cacao en poudre – 55 g de maïzena – 6 œufs blancs et jaunes séparés – 150 g de sucre en poudre – 1 sachet de sucre vanillé – 55g de farine - kirsch

Pour le biscuit : préchauffer le four à 150°

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que la préparation fasse un ruban. Tout en continuant à battre ajouter peu à peu la farine, la maïzena et le cacao en poudre. Dans un autre récipient monter les blancs en neige très fermes puis les incorporer très délicatement à la préparation précédente. Verser dans un moule à manquer beurré, mettre au four pendant 40 min. À la sortie du four, laisser reposer le gâteau 5 à 10 min avant de le démouler et le laisser refroidir sur une grille.

Faire la chantilly :

Dans un grand saladier battre la crème fraîche . Lorsque la crème commence à être ferme, verser doucement le sucre glace.

Montage du gâteau :

Verser le jus des cerises dans un bol, ajouter du kirsch et laisser les cerises s'égoutter. Lorsque le gâteau est froid, le couper en deux et imbiber les 2 parties intérieures du biscuit avec le jus de cerise au kirsch. Poser la partie inférieure du gâteau sur le plat de service puis étaler une partie de la chantilly, disposer les cerises (en garder quelques une pour le décor) et remettre un peu de chantilly. Poser dessus la partie supérieure du gâteau et étaler le reste de chantilly sur les côtés et la surface. Faire des copeaux de chocolat à l'aide d'un épluche légumes et en recouvrir le gâteau en ajoutant quelques cerises. Vous pouvez faire ce gâteau la veille, il en sera meilleur.

