

Forêt noire

Préparation : 90 mn | Cuisson : 25 mn | Difficulté : Facile



Pour 8 personnes

Pour la génoise chocolatée :

125 g de sucre

95 g de farine

30 g de cacao

4 oeufs

1 paquet de levure chimique

Pour la garniture :

60 ml de crème liquide entière

3 sachets de fixe chantilly

3 cuillères bombées de sucre semoule

1 bocal de cerises au sirop

alcool fort (facultatif)

Pour la décoration :

80 g de chocolat

décorations diverses selon le goût

1 Préparation de la génoise :

Préchauffer le four à 150°C. Séparer les blancs des jaunes. Ajouter le sucre aux jaunes et **battre** énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mélanger le cacao, la farine et la levure chimique puis ajouter le tout au mélange oeufs/sucre. Ajouter 3 cuillères à soupe d'eau pour **détendre** la préparation. Placer au four durant 25 minutes.

2 Préparer la garniture :

Dénoyer les cerises et en conserver quelques-unes pour la décoration. **Monter** en chantilly la crème bien froide avec les sachets de fixe chantilly et le sucre.

Couper la génoise refroidie en 3 disques égaux. **Imbiber** de sirop éventuellement alcoolisé le disque inférieur. Garnir d'une couche de crème et d'une couche de cerises. Répéter l'opération pour le second disque et veiller à **imbiber** le disque supérieur.

3 Finir la décoration :

Envelopper le gâteau de crème et en conserver quelques cuillères. **Piler** le chocolat avec un mixer et en recouvrir la crème chantilly. Faire quelques dômes de chantilly et les surmonter des cerises restantes. Laisser au réfrigérateur 2 heures minimum avant de **déguster** bien froid.

Recette de Gâteau forêt noire

Recette

[Photos](#)

Saveurs d'Allemagne

Temps total: 30 à 60 minutes

Préchauffer le four à 180°C (350°F.)

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 40 minutes

Difficulté: Moyenne

Propos gourmands

Bien sûr, c'est en Forêt Noire que les Allemands vous diront qu'il est le meilleur. On peut le déguster dans presque tous les salons de thé et restaurants. L'un des ingrédients essentiels est le kirsch tel qu'il est fabriqué ici, car ce n'est qu'en Forêt Noire que l'on trouve les vraies cerises servant à distiller cet alcool.

Il existe de nombreuses présentations mais le gâteau traditionnel est recouvert de crème et décoré, juste sur le dessus, de gros copeaux de chocolat.

La version "pâtissier" consiste à asseoir le gâteau sur une pâte brisée recouverte de confiture de groseilles ou de framboises mais vous pouvez sauter cette étape.

Pour faciliter le montage, je vous conseille de cuire le gâteau dans 3 moules de même format. Si vous préférez un seul moule, augmentez le temps de cuisson à 40 minutes.

Ingrédients

Ingrédients

- 6 oeufs
- 50 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre tempéré
- 75 g de poudre d'amandes
- 100 g de chocolat noir (version 1) ou de cacao en poudre (version 2)
- 50 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 c. à café de vanille liquide

Garniture

- 500 g de Cerises noires fraîches (ou en conserve au naturel)
- 100 ml de kirsch

- 2 cuillères à café de vanille liquide
- 400 ml de crème fraîche liquide
- 100 g de chocolat noir à 70% en copeaux
- 100 g de chocolat blanc en copeaux
- 25 g de sucre glace

Version

- pâte brisée
- 50 g de confiture de groseilles ou de framboises

Progression

1. Dans un bol, faire macérer les cerises dans le kirsch avec 150 ml d'eau.

Préparation du gâteau

1. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs : farine, levure, poudre d'amande et cacao en poudre (si vous optez pour la version 2).

Casser les oeufs et séparer les blancs des jaunes.

2. Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le chocolat préalablement fondu (version 1), le beurre et la vanille. Mixer pendant 1 minute. Réserver.
3. Incorporer l'appareil farine/levure (étape 1) dans le mélange œuf/chocolat (étape 2) délicatement à la spatule jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène.
4. Monter les blancs d'oeufs en neige avec quelques grains de sel fin ; l'incorporer délicatement à la pâte.
5. Répartir la pâte dans trois moules à gâteau de même diamètre, beurrés et farinés.

Enfourner pendant 20 minutes environ – vérifier avec la pointe d'un couteau. Démouler et laisser refroidir.

Dernière étape avant le montage

1. Fouetter la crème. Incorporer le sucre et la vanille.
2. Déposer chaque disque de gâteau dans une assiette creuse ; arroser copieusement de jus de macération des cerises.

Montage

1. Déposer un disque de gâteau sur une plaque de travail ou une assiette ; Napper la surface de crème chantilly ; déposer un rang de cerises égouttées.
2. Couvrir avec un second disque de biscuit au chocolat ; garnir comme précédemment avec la chantilly et les cerises.
3. Déposer le troisième disque. Recouvrir entièrement le gâteau de crème.
4. Répartir des copeaux de chocolat noir et blanc sur toute la surface.
5. Garnir de rosaces de crème sur chacune desquelles on dispose une cerise en décoration. Réserver au frais 2 à 3 heures avant de déguster.