

Forêt noire

Ingredients
Gâteau
220g de sucre
120g de beurre mou
2 oeufs
1cuillère à café d'arôme vanille
15g de cacao non sucré
240g de lait entier
300g de farine
1cuillère à soupe de vinaigre blanc
1cuillère à café de bicarbonate
Chantilly
440g de crème liquide entière
220g de mascarpone
50g de sucre glace
1bocal de cerises (au choix)

Gâteau

- Pour un cercle de 22cm -

Mettre dans 1 saladier le lait et le vinaigre blanc et laisser de ct.

Prchauffer le four 170C.

Battre ensemble le beurre et le sucre jusqu' obtenir un mlange mousseux.

Battre les oeufs et les ajouter au mlange prcdent, puis l'arme vanille et le cacao.

Mlanger en ajoutant la moiti du lait, puis la moiti de la farine, puis le reste du lait et terminer avec le reste de la farine avec le bicarbonate.

Diviser votre pte en 2, verser dans 2 moules ou cercles et enfourner environ 25 minutes

A la sortie du four imbiber les 2 gteaux de jus de cerise.

Chantilly

Verser la mascarpone et la crme dans un saladier et monter en chantilly ferme l'aide d'un batteur, ajouter le sucre glace sur la fin

Mettre en poche

Montage

A l'intrieur du cercle muni d'un rhodoïd mettre un gteau puis une couche de chantilly sur laquelle on parpille des cerises que l'on recouvre dechantilly et enfin on positionne le second gteau.

Avec le reste de chantilly napper tout le tour et le dessus du gteau et dcorer de vermicelles ou copeaux de chocolat

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr