



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 côté.

Préchauffer le four à 170°C.

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

Battre les oeufs et les ajouter au mélange précédent, puis l'arôme vanille et le cacao.

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

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

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

Chantilly

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

Mettre en poche

Montage

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

Avec le reste de chantilly napper tout le tour et le dessus du gâteau et décorer de vermicelles ou copeaux de chocolat



Forêt noire
