



La Forêt Noire Classique

Préparation

2 heures

Cuisson

150°C - 1 heure

Résultat

8 personnes

Informations nutritionnelles

Energie	Non renseigné
Gucides	Non renseigné
dont Sucres	Non renseigné
Lipides	Non renseigné
dont AGS	Non renseigné

Les Ingrédients

140g de farine
5g de levure chimique
80g + 30g de sucre
20g de cacao
3 œufs
45g d'huile de tournesol
70g de lait
1g de sel

30cL de crème liquide entière
10g de sucre

Des griottes au kirsch

Le chiffon-cake: Tamiser la farine, la levure, le sel, le sucre (80g), et le cacao. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre restant. Mélanger les jaunes d'œufs, l'huile et le lait. Incorporer la préparation dans les ingrédients secs et mélanger. Ajouter délicatement les blancs en neige. Mettre dans un moule haut et cuire 1 heure à 150°C

La chantilly : Monter la crème en chantilly (la crème doit être bien froide). Et la serrer avec le sucre.

Le montage : Découper le biscuit en 3 disques égaux. Déposer un premier disque et l'imbeber avec le sirop dans lequel baignent les griottes. Déposer une couche de chantilly et disposer des cerises. Répéter l'opération une seconde fois et finir en déposant le dernier disque. Lisser les côtés du gâteau avec de la chantilly et une spatule. Pocher de la chantilly sur le gâteau. Et décorer en rapant du chocolat et avec des griottes.