



Forêt noire

Ingredients

Gâteau

220g de sucre
120g de beurre mou
2 oeufs battus
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

220g de mascarpone
440g de crème liquide entière
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.

Dans le bol mélanger le beurre et le sucre 40s/vitesse 3.5

Ajouter les oeufs, l'extrait de vanille et le cacao 25s/vitesse 2.5

Mettre la moitié du lait 15s/vitesse 3

Puis la moitié de la farine 15s/vitesse 3

Verser le reste du lait 15s/vitesse 3

Et le reste de la farine avec le bicarbonate 15s/vitesse 3.5

Racler les bords et remettre 20s/vitesse 3.5

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
