

## Gâteau Forêt-Noire

Nombre de personnes: 8  
Temps de préparation: 1 h 30 min.

### Ingrédients:

- 3 œufs
- 100 g de chocolat fondant pour le gâteau
- 4 c à soupe de lait
- 75 g de chocolat fondant râpé pour la garniture
- 125 g de sucre semoule
- 75 g de beurre + un peu pour le moule
- 75 g de farine
- 1 sachet de Baking Powder
- ½ c à café d'essence de vanille
- Sel
- 375 ml de crème fraîche
- 40 g de sucre impalpable
- 250 g de cerises dénoyautées
- 2 c à soupe de Kirsch

### Recette:

- Préchauffez le four à 150-160°C.
- Faites fondre le chocolat avec le lait pour obtenir une pâte lisse et épaisse.
- Retirez du feu et ajoutez petit à petit le beurre en mélangeant au fouet.
- Ajoutez ensuite le sucre semoule, la vanille, la farine et la levure, toujours en fouettant.
- Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Ajoutez délicatement les jaunes à la pâte chocolatée à l'aide d'une cuillère en bois.
- Faites monter les blancs en neige en ajoutant une pincée de sel.
- Incorporez les blancs à la pâte en soulevant délicatement celle-ci (pour ne pas casser les blancs).
- Beurrez le moule.
- Versez le mélange dans le moule et placez-le au four 35 à 40 min.
- Augmenter le four à 180-190°C (sans air pulsé).
- Après 10-15 minutes (lorsque le gâteau est déjà bien cuit sur le dessus), placez un papier aluminium au-dessus du moule (afin de ne pas brûler le gâteau).
- Pendant la cuisson, mettez les cerises dans un plat et arrosez-les de Kirsch.
- Lorsque le gâteau est cuit (vérifiez avec une aiguille à tricoter ou un couteau), sortez-le du four, laissez-le un peu refroidir et démoulez-le.
- Battez alors la crème fraîche en chantilly.
- Lorsqu'elle est presque ferme, ajoutez le sucre impalpable.
- Lorsque le gâteau au chocolat est bien refroidi, coupez en deux horizontalement.
- Avec un pinceau, badigeonnez les deux surfaces intérieures avec le mélange Kirsch/jus de cerises.
- Étalez alors la crème fraîche sur la surface inférieure et garnissez de cerises.
- Refermez le gâteau et étalez le reste de crème fraîche sur l'extérieur du gâteau.
- Garnissez de copeaux de chocolat.
- Garnissez la surface du gâteau selon votre goût.



### Variantes:

Les cerises peuvent être remplacées par des framboises ; le gâteau est légèrement plus sûr mais très rafraîchissant.