

## *Tarte au Chocolat, Mascarpone et Gelée de Cerises à la Kriek*

**Nombre de personnes: 10**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- BEURRE	125g + 1 c à café
- MASCARPONE	250g
- ŒUFS	3
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe
- CHOCOLAT FONDANT	100g
- CHOCOLAT BLANC	100g
- CERISE(S)	340g (dénoyautées au sirop)
- FARINE	100g + 1 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	100g
- GELATINE	3 feuilles
- CACAO AMER EN POUDRE	2 c à soupe
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 c à café
- KRIEK (BIÈRE)	15-18 cl



### Recette:

- Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie puis ajoutez 1 feuilles de gélatine essorée et incorporez ensuite le mascarpone au fouet (toujours au dessus de la source chaude) jusqu'à obtention d'une crème lisse et aérée. Réservez au frigo 30 minutes.
- Portez la kriek à ébullition dans un poêlon avec les cerises et laissez réduire d'1/3.
- Faites-y ensuite dissoudre les 2 feuilles de gélatine restantes. Mélangez puis réservez au frigo pour 30 minutes.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Montez les blancs en neige ferme avec 30 g de sucre.
- Faites fondre le chocolat avec le beurre doucement au micro-onde. Fouettez pour obtenir une crème lisse puis incorporez-y les jaunes d'œufs et le reste (70g) de sucre.
- Ajoutez alors la farine, le ferment et le cacao et mélangez délicatement.
- Intégrez enfin les blancs d'œufs en neige au mélange chocolaté.
- Beurrez et farinez un moule à manquer (avec une feuille de papier sulfurisé en plus à la base).
- Versez la crème chocolatée dans le moule.
- Enfournez pour 25 minutes.
- Sortez la tarte puis démoulez après 10 minutes.
- Grillez des amandes à sec dans un poêle.
- Encerchez la tarte avec un moule à manquer plastique puis garnissez avec la crème au mascarpone puis la gelée de cerises. Répartissez les amandes grillées.
- Placez le gâteau au frigo pour au moins 2 heures.

### Remarque:

Repos et prise au frigo: 2 - 3 heures