

Fausse forêt noire au chocolat blanc et cerises.

Pour 6 personnes :

130 g sucre

4 œufs

130 farine

25 beurre

20 g cacao non sucré

200 g chocolat blanc

200 g crème battue

2 feuilles de gélatine

Cerises marinées ou fraîches a volonté

Fines feuilles de chocolat noir du commerce ou faites maison

Pour la génoise : Monter les œufs et le sucre en mousse, puis incorporer la farine, le cacao et le beurre fondu. Cuire dans un moules a manque à 180 ° c. Contrôler la cuisson a l'aiguille. Laisser refroidir et trancher la génoise en deux. Imbiber au pinceau avec un café noir bien serré et éventuellement une goutte de marasquino ou amaretto.

Pour la mousse : Mettre la gélatine a tremper 10 minutes dans de l'eau froide. Faire fondre la gélatine et le chocolat au bain marie. Une fois fondu, laisser tempérer le chocolat, de façon à atteindre 35°C environ. Monter la crème bien ferme et en réserver la moitié au frais. Mélanger l'autre moitié vigoureusement au chocolat a l'aide d'un fouet. Une fois le mélange bien lisse, ajouter l'autre partie de la crème délicatement.

Montage : Dans le moule ou vous avez cuit la génoise ou dans une terrine filmée, mettez la première couche de génoise, puis un peu de mousse et les feuilles de chocolat noir et enfin de la mousse. Recommencez l'opération une fois et laisser prendre au frais (4 heures environ)

Dressage : Coupez des tranches, garnir de cerises marinées Vous pouvez aussi mettre des cerises dans le gâteau, mais la découpe en sera plus dure ou faire des portions individuelles