



GÂTEAU DE LA FORÊT NOIRE

Menier Pâtissier



Pour 6-8 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Macération des cerises : 1 h

Pour le gâteau :

- 125 g de Menier Pâtissier ou *Nestlé dessert* (5 barres)
- 150 g de beurre
- 6 œufs
- 240 g de sucre semoule
- 125 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique

Pour la garniture :

- 50 cl de crème fraîche très froide
- 2 cuillères à soupe de lait très froid
- 50 g de sucre glace
- **1 sachet de Cremfix pour faire tenir la crème Chantilly**
- 250 g de cerises confites ou *griottes*
- 10 cl de Kirsch
- 50 g de Menier Pâtissier ou *Nestlé dessert* (2 barres)

- Mettez les cerises confites dans un bol, arrosez-les de kirsch et laissez-les macérer pendant 1 heure. ***Si vous utilisez des griottes en bocaux, mettez les cerises dans un saladier avec le sirop, ajoutez le kirsch et laissez-les macérer.***
- Chauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- Cassez les 125 g de chocolat en morceaux et mettez-les dans une casserole avec le beurre. Faites-les fondre à feu doux.
- Pendant ce temps, cassez les œufs au-dessus d'une terrine et battez-les au fouet avec le sucre pendant 2 mn. Incorporez alors le chocolat et le beurre, puis la farine tamisée et le sel. ***Vous pouvez utiliser un batteur électrique.***
- Beurrez et farinez 3 moules à manqué de 25 cm de diamètre environ, ***découpez une feuille de papier sulfurisé au diamètre de chaque moule et disposez-les au fond de chaque moule (cela facilitera le démoulage)***, et versez 1/3 de la préparation dans chaque moule. Glissez-les dans le four et laissez cuire 20 mn.
- Lorsque les gâteaux sont cuits, retirez-les du four et laissez-les refroidir, puis démoulez-les sur une grille.
- Fouettez la crème fraîche et le lait en chantilly avec le sucre glace et la ***Cremfix***. ***Placez un saladier à l'intérieur d'un autre saladier plus grand et garnissez celui du fond de glace pilée. Versez la crème liquide dans le petit saladier et à l'aide d'un batteur, commencez à battre doucement la crème. Continuez à fouetter de plus en plus vite en prenant soin de bien racler le fond du saladier. Mélanger le sachet de Cremfix au sucre glace et versez le tout sur la crème, sans cesser de battre avec le fouet.***
- Mettez l'un des gâteaux sur un plat. ***Imbibez le du jus de macération des cerises.*** Nappez-le de crème, disposez 1/3 des cerises et surmontez-le d'un deuxième gâteau.
- Renouvelez l'opération, et recouvrez tout le gâteau de crème en lissant à la spatule.
- Décorez avec le reste des cerises. Formez des copeaux (***avec un économe***) avec le reste du chocolat et parsemez-en le gâteau (***partie la plus délicate de la préparation***).
- Gardez celui-ci au frais jusqu'au moment de servir.

Les modifications de la recette par Christine ont été notifiées en gras et italique.