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 ct.

Prchauffer le four 170C.

Dans le bol mlanger 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 moiti du lait 15s/vitesse 3

Puis la moiti 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 pte en 2, verser dans 2 moules ou cercles et enfourner environ 25 minutes

A la sortie du four imbiber les 2 gteaux de jus de cerise

Chantilly

Verser la mascarpone et la crme dans un saladier et monter en chantilly ferme l'aide d'un batteur, ajouter le sucre glace sur la fin

Mettre en poche

Montage

A l'intrieur ducercle muni d'un rhodod mettre un gteau puis une couche de chantilly sur laquelle on parpille des cerises que l'on recouvre dechantilly et enfin on positionne le second gteau.

Avec le reste de chantilly napper tout le tour et le dessus du gteau et dcorer de vermicelles ou copeaux de chocolat

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃation https://lesage-david.fr

Forêt noire

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr