

Cake en Forêt-Noire

Recette pour 8 personnes

Ingrédients :

- a) Cake : œufs 3, sucre cassonade 160 g, farine 150 g, levure chimique 1 sachet, beurre 160 g, chocolat noir 70 % 150 g.
- b) Garniture : Griottes surgelées 200 g, sucre en poudre 25 g
Crème fraîche 250 g, gousse de vanille, sucre glace 50 g.
Sirop : sucre morceaux 50 g, eau 10 cl, kirsch trois cuillères à soupe
Chocolat noir 70 % 50 g, copeaux de chocolat 25 g

Préparation la veille du dressage

1. Chauffer le four thermostat 6 ou 180 °C
2. Préparer le cake au chocolat :
Mélanger le beurre bien ramolli avec le sucre. Le mélange devient mousseux
Fondre le chocolat au bain-marie.
Ajouter les œufs entiers, en les fouettant chacun pendant 5 minutes
Verser le chocolat fondu. Bien mélanger.
Tamiser farine et levure et les incorporer en deux fois. Soulever délicatement la pâte.
Verser dans le moule à cake (beurré et fariné s'il est en métal).
Cuire 40 à 45 minutes. Piquer pour vérifier la cuisson. Laissez refroidir complètement le cake.
3. Faire compoter les griottes dans une casserole avec le sucre en poudre à feu moyen pendant 20 minutes. Refroidir.
4. Refroidir la crème fraîche avec la gousse de vanille fendue.

Préparation le jour du dressage

1. Préparer un sirop léger environ 5 minutes de cuisson, parfumer avec le kirsch.
2. Démouler le cake. Le tailler dans la longueur en deux moitiés (le disposer sur le plat de service).
3. Fouetter la crème, la sucrer. Réserver au frais.
4. Imbiber les 2 moitiés de cake avec le sirop (vous pouvez compléter avec un peu de sirop de la compotée de griottes).
5. Étaler les griottes en une couche régulière. Recouvrir d'un peu de crème Chantilly.
6. Refermer avec la seconde moitié de cake.
7. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Napper le gâteau. Déposer 8 griottes sur le dessus.
8. Parsemer de copeaux de chocolat (vous pouvez utiliser le couteau économe. Laisser refroidir dans le réfrigérateur.

Dégustation

Le gâteau peut être dégusté avec le complément de Chantilly.

Information complémentaire : *Vous pouvez remplacer la crème fouettée par une bombe de chantilly (magasin spécialisé).*