

Forêt noire aux framboises



la génoise au chocolat:

100g à 120g de farine (ceci dépend de la farine et la taille des œufs)
60g de beurre
4 œufs
100g de sucre
3 càs de cacao en poudre non sucrée (van houtten)
1 sachet de sucre vanille
1 sachet de levure chimique

la crème aux framboises

40 cl de crème fraîche liquide entière
150g de coulis de framboise
4g de gélatine (2 feuilles)
60 g de sucre

pour décorer: du chocolat dessert de bonne qualité (environ 100g) et quelques feuilles de rosier

un cercle pâtissier de 22 diam

préchauffer le four à 180°C

monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre vanille et le sucre

ajouter les jaunes un par un en continuant à battre

ajouter délicatement le cacao en poudre, la levure puis la farine (petit à petit)

ajouter enfin le beurre fondu et étaler la moitié de la pâte sur une plaque recouverte de papier de cuisson

enfourner pendant 10 à 12 min

étaler le reste de la pâte sur la plaque et faire cuire de la même façon

avec les deux plaques de biscuit (refroidi), on découpe à l'aide du cercle pâtissier deux cercles diam 22, ensuite avec le reste de la génoise on découpe une bande de biscuit pour habiller le contour du cercle, et on place un disque au fond, explication en image, c'est plus simple:



On prépare la crème aux framboises:

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide environ 10 min

Pendant ce temps là, monter la crème liquide en chantilly avec le sucre, placer au frais

Faire chauffer le coulis de framboise, y ajouter les feuilles de gélatine essorées, mélanger

retirer du feu puis incorporer la crème chantilly petit à petit

Montage

à l'aide d'un pinceau imbiber le disque du fond de sirop (sucre+eau qu'on fait chauffer)

verser la moitié de la crème dans le moule habillé de génoise

poser le deuxième disque par dessus, l'imbiber de sirop aussi, puis verser le reste de la crème.

Mettre au frais pendant UNE NUIT entière

pour la **décoration de feuilles de rosier en chocolat, voici la technique:**

Laver quelques feuilles de rosier, les sécher avec du papier absorbant.

Faire fondre le chocolat au bain marie, ou dans le micro-ondes (il faut que le chocolat soit bien "lisse" et brillant)
à l'aide d'un pinceau, étaler une couche **épaisse** de chocolat sur les feuilles de rosier, puis mettre au frais au moins une demi heure.

Retirer délicatement les feuilles de rosier et décorer le gâteau avec les feuilles en chocolat...