



FORET BLANCHE



Ingrédients pour le biscuit : 6 oeufs, 120gr de sucre, 50gr de cacao, 30gr de fécule de pommes de terre, 20gr de farine.

Séparez les jaunes et les blancs. Montez les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux, puis incorporez la farine, la fécule et le cacao tamisés. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation précédente. Versez dans un moule (22/24cm) préalablement beurré et fariné puis enfournez 35 minutes à 180°C. Démoulez à chaud et laissez refroidir avant de couper le biscuit en trois.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Ingrédients pour la mousse au chocolat : 200gr de chocolat noir, 100ml de lait, 250ml de crème fleurette.

Ingrédients pour la garniture : 400gr de cerises amarena au sirop (ou de griottes au kirsch), 200ml de sirop de cerises, 40ml de kirsch.

Faites fondre le chocolat et le lait au bain-marie (ou au micro-ondes). Montez la crème en chantilly ferme et incorporez-la délicatement au chocolat tiède. Couvrez le moule qui a servi à la cuisson du gâteau d'un film plastique, posez au fond la partie dessus du biscuit. Imbibez-la généreusement du sirop des cerises (additionné ou non de kirsch). Parsemez de cerises amarena et versez la moitié de la mousse au chocolat. Posez le 2ème disque de biscuit, appuyez légèrement dessus. Répétez l'opération, puis rabattez les bords du film et laissez prendre au congélateur pendant 2 heures.

Ingrédients pour la chantilly : 300ml de crème fleurette, 30gr de sucre glace, 1 c. à soupe d'extrait de vanille.

Montez la crème en chantilly ferme avec le sucre glace et l'extrait de vanille. Sortez le gâteau du congélateur, démoulez sur un plat de service et étalez la chantilly avec une spatule de façon à recouvrir complètement le gâteau.

A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, faites 8 rosaces. Posez 8 cerises amarena sur les rosaces et laissez revenir à température au réfrigérateur au moins une heure avant de déguster.