

Forêt noire par Titoff - Le meilleur pâtissier Célébrités 2016



Préparation : 1 heure - Cuisson : 25 minutes - 6 personnes

6 œufs - 260 g de sucre (150 + 110) - 60 g de farine - 75 g de cacao - 75 g de beurre - 1 cuillère à café de vanille liquide - 1 pincée de sel - 600 g de crème liquide bien froide - 90 g de mascarpone - 100 g de sucre glace - 5 cl de Kirsch - 150 g d'eau - 180 g de cerises amarena au sirop - Copeaux de chocolat

Le biscuit

Beurrez et farinez le moule. **Fouettez** les œufs, 110 g de sucre, le sel et la vanille jusqu'à ce que le mélange triple de volume. **Tamisez ensemble** le cacao et la farine, puis **incorporez** à la pâte. **Faites fondre** le beurre, puis **ajoutez** au mélange. **Mettez à cuire** environ 25 minutes à 180°C jusqu'à ce que la lame du couteau ressorte sèche, puis **mettez à refroidir** sur grille.

La crème chantilly

Placez la crème et le mascarpone, ainsi que la cuve du batteur et le fouet **au froid**. **Battez** en chantilly en ajoutant le sucre glace.

Le sirop

Portez à ébullition 150 g de sucre et l'eau pendant 2 minutes, **retirez** du feu, puis **ajoutez** 100 g de sirop de cerise et le kirsch. **Réservez** jusqu'à refroidissement.

Les copeaux de chocolat

Soit vous achetez des copeaux tout fait - Soit voir les 3 méthodes trouvées sur [WikiHow](#)

Montage du gâteau

Coupez le gâteau en 2 ou en 3. **Imbibez** chaque disque de sirop. **Pochez** la crème chantilly et **placez** les cerises. **Recouvrez** les côtés et le dessus de chantilly, puis **replacez** au frais. Enfin, **recouvrez** de copeaux de chocolat. **Finissez** en décorant le dessus avec le reste de chantilly et une cerise.
