

Forêt Noire



Ingrédients nécessaires

crème liquide : 50cl
fécule de maïs : 50g
chocolat râpé : 100g
poudre d'amandes : 75g
copeaux de chocolat : 100g
sucre vanillé : 1 sachet(s)
cerises griottes : 1 bac(s) à glace de 1L
levure chimique : 1 sachet(s)
farine : 50g
œuf : 4
sucre blanc : 2cs
beurre : 100g
sucre blanc : 100g

Préambule

La Forêt Noire est un gâteau au chocolat coupé en plusieurs morceaux, entre lesquels on met de la crème, des cerises et des copeaux de chocolat. Ce gâteau a été préparé en 1915 pour la première fois et en allemand, il s'appelle Schwarzwälder Kirschtorte.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Pour commencer, demande à un adulte de préchauffer le four à 200°C. Coupe le beurre en gros morceaux et mélange-le avec les sucres. Dans un autre récipient, mélange la farine, la levure et la maïzena.



Etape 2

Demande à un adulte de battre le beurre, les sucres, et les œufs au batteur électrique.



Etape 3

Ajoute les amandes et le chocolat râpé, puis la farine.



Etape 4

Verse cette préparation dans un moule à gâteau. Demande à un adulte de surveiller la cuisson. Le gâteau doit cuire 30 minutes environ, à 200°C.



Etape 5

Lorsqu'il est démoulé, coupe le gâteau en 2 dans le sens de l'épaisseur.



Etape 6

Place les griottes sur le dessous et arrose le biscuit avec du jus de griottes.



Etape 7

Demande à un adulte de battre la crème en chantilly avec 2 cuillères à soupe de sucre.



Etape 8

Ajoute la moitié de la crème par-dessus les cerises.



Etape 9

Referme ensuite le gâteau.



Etape 10

Place la fin de la crème sur le gâteau.



Etape 11

Enfin, saupoudre le gâteau de copeaux de chocolat et laisse-le au frigo jusqu'à ce que tu le manges. Bonne dégustation !

