

FÔRET NOIRE



Temps de préparation: 30mn - Temps de cuisson: 22mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 6 Oeufs (Génoise)
- 160g Sucre (Génoise)
- 150g Farine (Génoise)
- 20g Cacao amer (Génoise)
- 1 sachet Levure chimique (Génoise)
- 300g Sucre glace
- 100g Eau
- 30g Sucre pour la crème
- 800g Crème liquide 35%
- 400g Mascarpone
- 300g Chocolat noir en copeaux
- 500g Framboises congelées

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°
- Beurrer un moule à Charnière 26 cm de diamètre puis réserver.
-
- Placer le fouet puis ajouter les œufs et le sucre dans le bol 10min/50°/vitesse 3
-
- Rajouter la farine et le cacao et la levure chimique puis mélanger 1min/vitesse 1.
- Transvaser la pâte dans le moule à charnière. Enfourner 18 à 22 minutes à 180°.
-
- Nettoyer le bol.
-
- Dans une petite casserole place l'eau et 30g de sucre et faire bouillir pour faire le sirop.
-
- Insérer le fouet et placer 600g de crème liquide dans le bol fouetter 2 à 4 minutes/vitesse 3 jusqu'à que la crème fouetter soit bien ferme.

-
Ajouter 150g de sucre glace et fouetter 20 sec/ vitesse 3.5 retirer le fouet.

-
Attendre que la Génoise soit bien froide !
Couper la génoise en horizontale en trois disque. Poser le premier disque sur le plat l'imbiber avec le sirop à l'aide d'un pinceau. Tartiner cette couche de crème puis éparpiller des framboises sur la crème. Renouveler cette opération avec le disque du milieu. Terminer par le dernier disque imbiber aussi de sirop.

-
Placer au frigo.

- Mettre 200g de crème liquide dans le bol avec les 400g de mascarpone fouettes 2 à 3 min/vitesse 4.

- Ajouter le reste du sucre glace et mélanger 20sec/vitesse 3.5.

- Couvrir avec la crème le gâteau bien lisser les bords. Puis décorer le gâteau avec les copeaux de chocolat.

-
De préférence le préparer 12h à l'avance