

# TOURTE FORÊT NOIRE

Recette de Muriel Benoît



## Génoise

6 œufs

200gr de sucre

1 sachet de sucre vanillé

200gr farine

2cc poudre à lever

3cs cacao en poudre

langue de chat

Battre en mousse

Tamiser et ajouter en mélangeant avec une

Préparer un moule à charnière de 24 cm

Cuire 30 minutes dans le four préchauffé à 180° C

## Garniture

Copeaux de chocolat

200gr cerises dénoyautées en boîte

Jus de cerise

4dl crème

Sucre glace

Kirsch

- ✓ Egoutter les cerises, mettre le jus de côté et y ajouter environ 3 à 4 cs de kirsch
- ✓ Battre légèrement la crème, ajouter 3cs de sucre glace et continuer à fouetter jusqu'à ce que la crème soit ferme
- ✓ Couper le biscuit en trois parties, imbiber le 1<sup>er</sup> disque avec le mélange de kirsch et de jus de cerises
- ✓ Répartir un de crème et quelques cerises
- ✓ Idem pour le 2<sup>e</sup>
- ✓ Pour finir poser le 3<sup>e</sup> disque dessus après l'avoir également imbibé
- ✓ Garder un peu de crème pour le décor et étendre le reste sur le dessus et le pourtour
- ✓ Décorer avec des copeaux de chocolat et le reste de crème