



# TOURTE FORÊT-NOIRE AUX CERISES



## QimiQ AVANTAGES

- La décoration à base de crème garde plus longtemps sa forme
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

<b>6</b>	Œuf(s)
<b>180 g</b>	Sucre
<b>1 paquet</b>	Sucre vanillé
<b>1 pincée</b>	Sel
<b>40 g</b>	Fécule de maïs
<b>100 g</b>	Farine
<b>40 g</b>	Poudre de cacao
<b>30 ml</b>	Huile de tournesol
	Beurre, pour le plat
<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>160 g</b>	Sucre
<b>2 paquet</b>	Sucre vanillé
<b>600 ml</b>	Crème fouettée 36 % graisse, fouettée
<b>350 g</b>	Cerises, en conserve et égouttées
<b>150 g</b>	Coupeaux de chocolat
<b>1 Glas</b>	Cerises, en conserve et égouttées, pour la décoration

## PRÉPARATION

1. Préparer le fond de gâteau au chocolat comme indiqué dans la recette.
2. Battre les œufs, le sucre vanillé et le sel en mousse.
3. Tamiser l'amidon de maïs, la farine et le cacao dans la masse aux œufs.
4. Ajouter l'huile pour terminer.
5. Verser le mélange dans un moule à tourte graissé et cuire 30 à 35 minutes au four préchauffé.
6. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le sucre et le sucre vanillé. Incorporer la crème fouettée au mélange.
7. Couper le fond de biscuit en 3 épaisseurs. Napper le premier fond de crème décorative et y répartir la moitié de la farce aux cerises.
8. Couvrir du deuxième fond de gâteau et le napper de crème. Répartir le reste de la farce aux cerises.
9. Couvrir du dernier fond de gâteau et presser légèrement. Recouvrir le gâteau du reste de crème et décorer de copeaux de chocolat et de cerises.
10. Réfrigérer au moins 4 heures.
11. La crème peut être affinée de la pulpe d'une gousse de vanille.