



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)

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