

Gâteau d'anniversaire comme une forêt noire

Joyeux anniversaire TOUPARGEL ! 70 ans ça se fête !

Les anniversaires sont faits pour créer des souvenirs et se souvenir de ces moments de joie et de partage. C'est peut-être pour ça que depuis longtemps ces moments sont accompagnés de gâteaux, de ces gâteaux qui se couvrent plus ou moins de bougies selon l'âge du souffleur. Et forcément à un moment ou un autre arrive le moment de souffler les bougies !

Alors autant que le gâteau soit beau et généreux pour être à l'unisson de ces moments-là, et aujourd'hui c'est donc un gâteau comme une forêt noire que je vous propose ! Une version plus légère et plus facile à préparer que l'originale, plus dans l'air du temps en quelque sorte, mais un gâteau qui ne manque pour autant ni de goût, ni de saveurs, ni de place pour y planter les bougies !

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>



[Imprimer](#)

Gâteau d'anniversaire comme une forêt noire

Auteur: Dorian

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Temps total: 20 minutes

Pour 6 à 8 personnes

Ingredients

- 200 g de [griottes surgelées](#)
- 60 g de sucre en poudre
- 60 g de farine
- 60 g de maïzena
- 6 œufs (blancs et jaunes séparés)
- 3 c. à soupe de cacao en poudre
- 200 g de chocolat noir
- 180 g de crème liquide entière
- 2 c. à soupe de chocolat noir râpé

Instructions

1. Mettez les griottes et le sucre dans une casserole et faites chauffer à feu doux 2 à 3 minutes en remuant régulièrement jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu. Réservez alors les cerises et laissez réduire le jus jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux.
2. Mettez dans un saladier le chocolat coupé en morceaux. Faites chauffer la crème liquide dans un bol 1 minute au micro-onde puis versez-la sur le chocolat. Posez une assiette sur le saladier et laissez fondre le chocolat pendant 3 minutes. Fouettez ensuite le tout et laissez reposer le temps de préparer les gâteaux.
3. Préchauffez le four à 180°.
4. Dans un saladier, fouettez le sucre et les jaunes d'œufs, ajoutez le cacao, la maïzena, la farine et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
5. Dans un autre saladier, montez les blancs en neige à l'aide d'un batteur, versez-en un tiers dans l'appareil au chocolat et fouettez vigoureusement, puis finissez de mélanger délicatement avec le reste des œufs en neige.
6. Séparez la pâte à gâteau en deux. Versez-en la moitié dans un moule de 20 cm beurré et fariné puis enfournez pendant 30 minutes. Sortez le gâteau du four, démoulez-le sur une plaque et recommencez l'opération avec l'autre moitié de la préparation (Si vous avez 2 moules de la même taille n'hésitez pas à cuire vos 2 gâteaux en même temps).
7. Laissez refroidir les gâteaux.
8. Fouettez alors la crème au chocolat. Garnissez de crème les deux côtés légèrement bombés des gâteaux.
9. Étalez les cerises sur la crème d'un des gâteaux, versez aussi une cuillerée de coulis, puis posez par-dessus l'autre gâteau retourné côté crème au chocolat.
10. Nappez l'ensemble du gâteau avec le reste de crème au chocolat.
11. Versez le reste de coulis sur le dessus de votre gâteau, et parsemez les bords de chocolat râpé

Astuce : N'oubliez pas les bougies... ni les cadeaux !
