

Recette proposée par : Gérard CARDIN

Gâteau Forêt-Noire

Schwarzwälder Kirschtorte

Rezept vorgeschlagen von: Gérard CARDIN

Temps de Préparation : 1h30 + 1 nuit de repos

Temps de cuisson : 30 minutes

Réfrigération : 3h à 4h

Ingrédients (pour 6 à 10 personnes) : Pour la garniture :

- 250 g de sucre
 - 6 œufs
 - 50 g de farine
 - 50 g de fécule de pomme de terre
 - 70 g de cacao amer
 - 1 pointe de couteau de levure chimique
 - 150 g de beurre fondu
 - 1 noisette de beurre (pour le moule)
 - 2 cuil. à soupe de sucre (pour le moule)
- Pour le sirop :
- 80 cl de crème fraîche liquide bien froide
 - 80 g de sucre glace
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 1 bocal de 500 g de cerise à l'eau-de-vie
 - 8 à 10 jolie cerises confites
 - 1 tablette de chocolat noir à croquer
 - 2 cuil. à soupe de sucre



Préparation de la recette :

1. La veille, fouetter les œufs et le sucre 10 mn au mixeur.
2. Mélanger la farine, la fécule, le cacao et la levure. Tamiser au-dessus des œufs, en incorporant doucement. Terminer par le beurre fondu froid, à raison de 2 cuillerées à la fois et sans trop remuer la pâte.
3. Beurrer un moule à manqué, saupoudrer de sucre, faire tourner le moule, puis jeter l'excédent de sucre.
4. Préchauffer le four à 180°C, thermostat 5-6. Remplir le moule de pâte aux 2/3 et faire cuire 30 mn. Au bout de ce temps, plonger une lame de couteau au centre du gâteau : elle doit ressortir sèche. Retirer du four, laisser reposer 5mn, puis retourner le moule sur un plat, en le laissant sur le gâteau. Conserver une nuit au frais.
5. Le jour même, râper la tablette de chocolat avec un économe. Mettre les copeaux au réfrigérateur.
6. Egoutter les cerises et recueillir le jus. Dénoyer les cerises et les réserver.
7. Faire chauffer le jus des cerises avec les 2 cuil. à soupe de sucre jusqu'à obtention d'un sirop léger. Fouetter la crème fraîche en chantilly ferme avec le sucre glace et le sucre vanillé.
8. Couper le gâteau en trois dans le sens de l'épaisseur. Poser une de ces 3 abaisses sur le plat et l'humecter du sirop. La recouvrir de 1/3 des cerises dénoyautées, puis de ¼ de chantilly. Poser dessus la 2^e abaisse, recommencer et faire de même avec la 3^e.
9. Enduire les bords du gâteau de chantilly et les saupoudrer de copeaux de chocolat. Piquer sur le dessus les cerises confites. Laisser au réfrigérateur pendant 3-4h.

Zubereitungszeit: 1,5 Std + 1 Nacht ruhen lassen

Backzeit : 30 Min

Kühlung : 3 bis 4 Std

Zutaten (für 6 bis 10 Personen):

- 250 g Zucker
- 6 Eier
- 50 g Mehl
- 50 g Stärke
- 70 g Bitterkakao
- 1 MSP Backpulver
- 150 g geschmolzene Butter
- 1 Flocke Butter (für die Springform)
- 2 EL Zucker (für die Springform)

Für den Belag:

- 80 cl flüssige, gut gekühlte Crème Fraîche
- 80 g Puderzucker
- 1 Tüte Vanillezucker
- 500 g in Schnaps eingelegte Kirschen
- 8 à 10 schöne kandierte Kirschen
- 1 Tafel schwarze Essschokolade

Für den Sirup:

- 2 EL Zucker

Zubereitung:

1. Am Vortag die Eier und den Zucker 10 Min lang schlagen.
2. Mehl, Stärke und Bitterkakao vermengen. Über die geschlagenen Eier sieben und vorsichtig unterheben. Letztlich die geschmolzene Butter zufügen: nach und nach je 2 Löffel gleichzeitig ohne die Masse zu sehr zu rühren.
3. Eine runde Springform mit Butter einfetten, mit Zucker bestreuen, die Form schwenken und dann den Überschuss an Zucker wegschmeißen.
4. Ofen auf 180° Thermostat 5-6 vorwärmen. 2/3 der Springform mit dem Teig füllen und 30 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und 5 Min. ruhen lassen, dann die Form auf einem Teller umdrehen und auf dem Kuchen lassen. Eine Nacht kühl stellen.
5. Am selben Tag die Tafel Schokolade mit einem Sparsmesser raspeln. Die Schokoladensplitter im Kühlschrank verwahren.
6. Die Kirschen abgießen und den Saft auffangen. Die Kirschen entkernen.
7. Den Saft der Kirschen mit 2 EL Zucker kochen bis ein dünner Sirup entsteht. Die Crème Fraîche mit dem Puder- und Vanillezucker steif schlagen.
8. Den Kuchenboden quer in drei Scheiben schneiden. Eine Scheibe auf einem Teller mit dem Sirup befeuchten. Mit 1/3 der entkernten Kirschen belegen und mit ¼ der Schlagsahne bestreichen. Den Vorgang mit der 2. Und 3. Scheibe wiederholen.
9. Den Tortenrand mit Schlagsahne bestreichen und Schokoladensplitter darüberstreuen. Die kandierte Kirschen auf die Oberfläche stechen. Für 3-4 Std im Kühlschrank lassen.

