

FORET NOIRE A LA FRAMBOISE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Pas cher
- **Temps de préparation** : 60 min
- **Temps de cuisson** : 35 min



Ingrédients pour 6 personnes

Pour la génoise

- 50g de farine
- 20g de fécule de pomme de terre
- 40g de cacao
- 6 œufs
- 1/2 c à c de vanille en poudre
- 2 c à s d'eau de vie de framboise
- 250g de sucre semoule
- 50g de beurre fondu

Pour la garniture

- 200g de framboises surgelées
- 50 cl de crème fleurette
- 1/2 c à c d'extrait de vanille liquide
- 2 c à s d'eau de vie de framboise

Pour la décoration

- 80g de copeaux de chocolat noir
- Quelques framboises

Etapes de préparation

1. Préchauffer le four à 200°C (th. 6-7). Beurrer le cercle, poser le sur une plaque recouverte de papier cuisson et réserver-le au frais.
2. Dans un saladier tamiser ensemble la farine, la fécule, le cacao et la vanille en poudre. Séparer les blancs des jaunes. Faire blanchir les jaunes d'œufs avec 75g de sucre. Monter les blancs en neige ferme en incorporant progressivement 75g de sucre.
3. Incorporer aux jaunes blanchis le beurre et la farine cacaotée. Ajouter les blancs en neige en mélangeant délicatement jusqu'à ce que l'appareil soit homogène. Remplir le cercle et enfourner pour 35 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau. Laisser refroidir la génoise sur une grille.
4. Porter à ébullition 20 cl d'eau avec 100g de sucre. Laisser tiédir et ajoutez l'eau de vie de framboise. Réserver le sirop à température ambiante.
Fouetter la crème fleurette. Incorporer progressivement le sucre, l'extrait de vanille et l'eau de vie de framboise.
5. Égaliser la surface de la génoise et coupez-la en 3 disques. Poser le 1er sur un plat et imbiber-le de sirop. Napper-le généreusement de crème fouettée, lisser et parsemer de framboises. Recouvrir avec le 2ème disque et procéder de même.
Terminer par le 3ème disque, imbiber-le et recouvrir-le d'une fine couche de crème. Napper également les côtés du gâteau.
6. Décorer de framboises et de copeaux de chocolat. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

