

# FORÊT NOIRE

**Préparation: 40 minutes**

**Cuisson: 30 minutes**

**8 à 10 personnes:**

**670 g de sucre**

**1 pincée de sel**

**130 g de farine**

**30 grammes de cacao en poudre**

**30 g de beurre fondu**

**Garniture:**

**100 g de sucre**

**2 cl de kirsch ou rhum ou Armagnac**

**20 cl de crème liquide très froid**

**2 cuillères à soupe de sucre glace**

**1 gousse de vanille**

**80 g de cerises au sirop dénoyautées ou fraîches.**

**10 bigarreaux confis**

1. Faites une génoise au chocolat ( voir dans recette dessert ou recette de base)
2. Lorsqu'elle est bien froide découper-là dans l'épaisseur en 3 disques aussi réguliers que possible, à l'aide d'un long couteau à dents.
3. Faites bouillir 100 g de sucre avec 10 cl d'eau puis laisser refroidir. Ajouter le kirsch

4. Dans un saladier battez la crème en chantilly très ferme avec le sucre glace et le contenu de la gousse de vanille (ouvrez la dans la longueur et récupérer les graines avec un petit couteau)
5. Poser un premier disque de génoise sur une grille circulaire.
6. Imbiber légèrement de sirop au kirsch.
7. Tartiner de crème battu et parsemer de cerises.
8. Poser un second disque génoise et répéter les opérations précédentes.
9. Poser enfin le dernier disque de génoise recouvrez de crème, lisser bien la surface avec le plat d'un couteau puis décorer avec le bigarreaux confis.