



## Forêt noire



### Ingrédients : (pour 8 personnes)

- 3 cercles de génoise au chocolat noir de 24 à 28 cm (suivant les gourmands)
- 1/2 litre de crème chantilly sucrée avec 150gr de sucre semoule
- du pailleté chocolat ou de la chapelure chocolat que vous ferez avec les chutes de génoise xx
- une boîte de cerise amarina

### Réalisation :

1. Faire deux disques de génoise de 24 ou 28 cm et un troisième de 22 ou 26cm suivant la taille des deux premiers
2. déposer un grand disque sur un plateau
3. mettre une couche de crème chantilly
4. déposer les cerises sur toute la surface faite les pénétrer dans la chantilly
5. poser le plus petit cercle et l'imbiber légèrement avec le sirop des cerises
6. Mettre une bonne couche de crème chantilly
7. poser le dernier cercle et l'imbiber légèrement avec le sirop des cerises
8. finir en égalisant à la spatule la couche de crème sur le pourtour et sur le dessus (on doit voir à peine la génoise par transparence)
9. mettre de la chapelure ou du pailleté chocolat sur le pourtour
10. décorer le dessus à votre bon plaisir

**Gâteau à consommer dans les 24 à 36h**