



# FORÊT-NOIRE OVO



## PRÉPARATION FORÊT-NOIRE OVO

### INGRÉDIENTS

#### Génoise

6 œufs  
180 g de sucre  
1 pincée de sel

120 g de farine  
30 g de féculé de maïs  
30 g de poudre Ovomaltine  
1 cs de Caotina en poudre  
1 cc de levure chimique

#### Garniture aux cerises

300 g de cerises dénoyautées,  
surgelées ou fraîches  
20 g de féculé de maïs  
1 cs de sucre  
3 - 4 cs d'eau  
Confiture de framboises

#### Garniture à la crème

3,5 dl de crème entière  
2 cs de sucre

#### Garniture à la crème Ovomaltine

2,5 dl de crème entière  
100 g d'Ovomaltine Chocolat  
Noir

#### Décoration

100 g d'Ovomaltine Chocolat  
Noir, en copeaux  
8 - 10 cerises

#### Génoise

Préchauffer le four à 180 °C (chaleur sole/voûte). Chemiser un moule de 24 ou 26 cm avec du papier sulfurisé. Graisser très légèrement.

Pour la génoise, battre les œufs, le sucre et le sel au batteur électrique pendant au moins 5 minutes, jusqu'à obtenir un mélange mousseux et clair dont le volume a quasiment doublé.

Tamiser la farine, la féculé de maïs, la poudre Ovomaltine, la poudre Caotina et la levure chimique, puis incorporer délicatement au mélange.

Verser la masse dans le moule préparé et faire cuire 30 à 40 minutes dans la moitié inférieure du four.

Sortir la génoise du four, laisser un peu refroidir, retirer le bord du moule et laisser la génoise refroidir sur une grille.

Dans l'idéal, mettre la génoise au réfrigérateur pendant la nuit et la couper deux fois à l'horizontale le lendemain, pour obtenir trois fonds.

#### Garniture aux cerises

Mélanger les cerises, la féculé de maïs, le sucre et l'eau, porter brièvement à ébullition, puis laisser refroidir.

#### Garniture à la crème

Fouetter la crème entière avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit ferme.

Mettre un peu de crème dans une poche à douille pour la décoration et la réserver au réfrigérateur.

#### Garniture à la crème Ovomaltine

Faire fondre l'Ovomaltine Chocolat Noir au bain-marie et laisser refroidir un peu.

Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

Mélanger délicatement le chocolat à la crème fouettée.

#### Monter le gâteau

Enduire la génoise inférieure de confiture de framboises, recouvrir de cerises et garnir avec un peu de crème.

Recouvrir de la génoise du milieu, l'enduire de confiture de framboises et répartir la garniture à la crème Ovomaltine par-dessus.

Fermer avec la génoise supérieure, puis enduire tout le gâteau de crème (dessus et côté).

Créer des copeaux de chocolat Ovomaltine avec un économiseur.

Saupoudrer le gâteau de copeaux de chocolat, puis décorer avec la crème de la poche à douille et des cerises.