 **Forêt noire**

 **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de** [**griottes**](http://recettes.de/griottes) **surgelées**
**- Confiture de griottes**
**- 2 càs de Kirsch (1)**
**Le biscuit :**
**- 20 g de farine**
**- 20 g de Maïzena ®**
**- 20 g de cacao en poudre**
**- 50 g de beurre**
**- 4 œufs
- 100 g de cassonade
La crème Stracciatella :**
**- 200 g de** [**mascarpone**](http://recettes.de/mascarpone)
**- 200 g de crème liquide entière**
**- 40 g de cassonade**
**- 20 g de Kirsch (1)**
**- 80 g de** [**chocolat**](http://recettes.de/chocolat) **noir à 70%**
**Décoration à l'envie :**
**- quelques griottes au sirop**
**- cacao en poudre**
**- sucre glace**
**- vermicelles ou copeaux de chocolat**
**- sujets en chocolat**

**1 cercle ou 1 moule à gâteau de 18 cm de diamètre, tapissé de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Mettre les griottes surgelées dans une casserole, et les porter doucement à ébullition.
Réduire la température et laisser frémir en remuant de temps en temps pendant 30 minutes.
Égoutter les fruits en gardant leur jus. Laisser refroidir.
Lorsque le jus est froid, lui ajouter le kirsch et réserver.

**Le biscuit :**Tamiser la farine avec la Maïzena ® et le cacao.
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.
Monter les blancs en neige avec la cassonade.
Ajouter les jaunes d'œufs un à un en fouettant.
Incorporer les poudres en soulevant la pâte à la spatule.
Ajouter enfin le beurre fondu.
Verser la pâte dans le cercle.
Enfourner pour 25 minutes.
Enlever le cercle et laisser refroidir sur une grille.
**La crème Stracciatella :**Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
Fouetter le mascarpone pour l'assouplir.
Ajouter la crème et monter l'ensemble en chantilly.
Incorporer la cassonade et le kirsch et fouetter le temps de bien les mélanger.
Réserver 4 cuillerées à soupe de chocolat et incorporer le reste en filet à la crème en mélangeant délicatement à la spatule.
Réserver au frais.
**Le montage :**
Lorsque le gâteau est froid, le couper en trois disques.
Tartiner le premier disque de biscuit (la face qui sera contre le plat) d'une fine couche de chocolat. Laisser durcir avant de poser le biscuit sur le plat (chocolat en dessous).
Imbiber généreusement le dessus du disque avec le jus de griottes.
Tartiner de confiture et étaler la moitié des griottes "compotées".
Étaler une couche de crème Stracciatella.
Poser le second disque de biscuit et l'imbiber de jus de griottes.
Tartiner de confiture et étaler le reste des griottes "compotées".
Étaler une couche de crème Stracciatella.
Poser enfin le troisième disque de biscuit et l'imbiber de jus de griottes.
Masquer entièrement le gâteau avec la crème Stracciatella.
Parsemer le tour de vermicelles en chocolat.
Mettre au frais un petit moment pour laisser le gâteau se raffermir.
Pendant ce temps, préparer le décor si vous le souhaitez.
Faire fondre du chocolat et l'étaler en fine couche sur une feuille plastique.
Le laisser durcir un moment, puis le découper à l'aide d'un emporte-pièces.
Saupoudrer le gâteau de cacao.
Piquer le décor et saupoudrer de sucre glace.
Terminer en disposant quelques griottes au sirop.