

Recette « Forêt noire » blanche pommes-poire

Il faut faire :

- Une génoise vanille (cf. ultime gâteau vanille)
- Un sirop soit simple soit avec goût (même quantité de sucre et d'eau, j'ajouterais de la cannelle et porter à ébullition). Peut se conserver au frigo.
- Mélange pommes-poirs cuites (couper en dés et faire cuire dans du beurre à la poêle. Ajouter du sucre une fois cuit pour caraméliser.)
- 1L de crème fraîche montée avec du sucre glace (fouetter la crème fraîche bien froide au fouet électrique et ajouter graduellement le sucre glace. Si on a, ajouter 1 sachet de raffermisseur pour crème fouettée, ça aide à garder la crème bien ferme)
- Des copeaux de chocolat (au choix, noir, brun ou/et blanc) pour la déco.

La génoise, le sirop et le mélange pommes-poirs doivent être préparées la veille.

Tout doit être froid pour pouvoir couper et monter le gâteau !