

GÂTEAU « FORÊT NOIRE »

Pâte

120 g de margarine végétale

200 g de farine

50 g de poudre de cacao

50 g de maïzena

1/3 de cuillère à café de bicarbonate

250 g de sucre

4 c. à s. de fécule de maïs, diluée dans
une demi-tasse d'eau
du papier sulfurisé

Garniture

200 g de crème fraîche au soja

50 g de sucre glace

250 ml de lait de soja

2 c. à s. de crème de riz

30 g de margarine végétale

200 g de cerises confites

des copeaux de chocolat

Faire fondre la margarine dans une casserole, la placer ensuite au bain-marie. Fouetter au batteur électrique la margarine avec le sucre, puis ajouter le mélange farine, fécule de maïs, cacao et bicarbonate, tamisé. Fouetter au batteur avec le liquide jusqu'à obtenir une pâte lisse qui s'étire en ruban. Ajouter de l'eau si c'est trop sec.

Préchauffer le four à 170°. Graisser le moule rond dans lequel vous allez confectionner le gâteau. Découper trois cercles de la taille du moule dans le papier sulfurisé. Placer le premier cercle au fond du moule et y verser le tiers de la pâte. Cuire pendant 12 minutes, retourner le premier cercle de pâte cuite sur une planche, replacer un nouveau rond de papier au fond du moule, y verser à nouveau un tiers de la pâte et procéder de même jus-

qu'à obtenir trois pièces.

Chauffer le lait de soja, y ajouter la crème de riz, et porter à ébullition tout en fouettant continuellement. Laisser épaissir, puis refroidir complètement. Fouetter au batteur électrique la crème obtenue avec la crème fraîche de soja, le sucre glace et la margarine. Mélanger une partie de la crème aux cerises, réserver le reste pour les côtés et le sommet du gâteau.

Placer un premier cercle de pâte sur le plat de service, le couvrir de cerises à la crème. Placer le second cercle, le recouvrir du reste de cerises et terminer par le troisième. Étendre au couteau la crème réservée sur les bords du gâteau et au sommet. Finir par les copeaux de chocolat. Servir frais.

Cercle des Végétaliens Gastronomes

www.avea.net