**Gâteau forêt noire**

**Ingrédients**

* 3 oeufs
* 1 boîte de mélange à gâteau au chocolat
* 1 boîte de garniture à tarte aux cerises

**Suggestion de glaçage**

* ½ tasse de pépites de chocolat, mesurée à l'avance
* ½ tasse de crème sure, mesurée à l'avance
* ou 500 ml de crème 35% à fouetter avec ½ tasse de sucre et 1 cuillère à thé d'essence de vanille.

**Instructions**

1. Verser le sachet de gâteau dans un bol avec les 3 oeufs.
2. Ouvrir la boîte de conserve de garniture aux cerises et verser avec le mélange à gâteau.
3. Garder la conserve de cerises lavée sur la table avec le couvercle pour montrer qu'elle n'est pas coupante en utilisant l'Ouvre-boîte.
4. Bien mélanger avec la Spatule en silicone.
5. Placer les pépites de chocolat dans le Micro-pichet les faire fondre 1 minute à la fois à 60%, une fois le chocolat fondu, à l'aide du fouet mélanger avec la crème sure.
6. Déposer le mélange à gâteau dans la TupperOndes 3 litres, beurré et avec le cône.
7. Cuire le couvercle en croix 10 à 12 minutes
8. Dans l'Extra Chef, mettre la crème fouettée et l'essence de vanille et tirer la corde. Avant qu'elle soit ferme, ajouter le sucre