

# Tenderflake



## TARTE DE LA FORÊT-NOIRE

### INGRÉDIENTS:

1 croûte à tarte profonde congelée Tenderflake<sup>MD</sup>, décongelée

¾ tasse (150 mL) de sucre

⅓ tasse (80 mL) de poudre de cacao non sucrée

2 c. à soupe (30 mL) de farine

⅓ tasse (80 mL) de lait

¼ tasse (60 mL) de beurre

2 œufs, légèrement battus

1 boîte (540 mL) de garniture pour tarte aux cerises, divisée

¼ tasse (60 mL) de mini brisures de chocolat

1 tasse (250 mL) de garniture à fouetter Nutriwhip® préparée

### DIRECTIVES

1. **PRÉCHAUFFER** le four à 350 °F (180 °C).
2. **MÉLANGER** le sucre, la poudre de cacao et la farine dans une casserole moyenne. Ajouter le lait et le beurre. Amener à ébullition en remuant constamment. Retirer du feu. Incorporer une petite quantité de la garniture chaude aux œufs battus. Remettre le mélange d'œufs dans la casserole en fouettant constamment pour bien mélanger. Ajouter la moitié de la garniture pour tarte aux cerises et les brisures de chocolat. Verser la garniture dans la croûte à tarte et faire cuire pendant 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Laisser refroidir et réfrigérer pendant au moins une heure.
3. **ÉTENDRE** la garniture à fouetter avec une cuillère sur la tarte puis décorer avec le reste de la garniture pour tarte aux cerises.

**CONSEILS:** Ajouter des copeaux de chocolat pour obtenir l'aspect « Forêt-Noire » réel.

**Donne:** 8

**Temps de préparation:** 20 minutes

**Cuisson:** 40 minutes

**Durée totale:** 60 minutes