



Le gâteau moelleux aux framboises

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 45 min.

Ingrédients

Oeufs : 4
Sucre en poudre : 125 g
Mascarpone : 100 g
Farine : 100 g
Maïzena®: 50 g
Levure : 1/2 sachet
Citron jaune bio : 1
Framboises surgelées bio : 200 g

Sucre glace : 15 g
Amandes effilées grillées : 25 g

Beurre, sucre et farine pour le moule

Matériel

un batteur sur socle
une jatte
une râpe ultra-fine
une balance ménagère
un moule à manqué de 22 cm



Réalisation > la préparation

1. Mélanger les jaunes et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter le mascarpone, puis la farine, la Maïzena®, et la levure. Râper finement le zeste du citron. Bien mélanger le tout en évitant les grumeaux.
3. Monter enfin les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.
4. Préchauffer le four à 175°C et beurrer, sucrer et fariner le moule.
5. Verser la pâte dans le moule
6. Incorporer les framboises encore surgelées à la surface, en les répartissant régulièrement.
7. Saupoudrer d'amandes effilées.
8. Quand le four est chaud, enfourner pour 45 minutes.
9. Laisser ensuite refroidir complètement avant de saupoudrer de sucre glace.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com