



Desserts

Gâteau aux framboises et au mascarpone

Pour 8 personnes.

Ingrédients

6 œufs (jaunes et blancs séparés)
100 grammes de poudre pour pudding (au chocolat)
2 cuillères à café de levure en poudre
600 grammes de yaourt (maigre)
250 grammes de mascarpone
300 grammes de framboises
2 cuillères à soupe d'eau
320 grammes de sucre
80 grammes de farine
8 feuilles de gélatine
1 citron vert (le jus et le zeste)
poudre de cacao
sucre en poudre

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 175 °C. Battez les blancs d'œuf en neige avec 2 cuillères à soupe d'eau. Ajoutez progressivement 100 grammes de sucre tout en continuant de battre les œufs. Le sucre doit être totalement dissous. Incorporez ensuite les jaunes d'œuf, puis la farine, la poudre pour pudding et la levure chimique.

Recouvrez le fond d'un moule à manqué (20 cm) avec du papier sulfurisé et versez-y la pâte. Enfourez jusqu'à ce que le cake soit sec à l'intérieur (30 à 40 minutes). Démoulez, retirez le papier et laissez refroidir.

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide et dissolvez-la ensuite dans un tout petit peu d'eau chaude. Mélangez le reste du sucre avec le yaourt, le mascarpone, le jus de citron vert et le zeste de citron vert. Incorporez-y la gélatine.

Mélangez 250 g de framboises avec 2/3 du yaourt aux framboises. Coupez le cake en trois tranches horizontales. Recouvrez la première tranche avec la moitié du yaourt aux framboises. Disposez la deuxième tranche dessus et tartinez-la avec le reste du yaourt aux framboises.

Déposez la troisième tranche dessus et recouvrez avec le reste de yaourt nature. Disposez le reste des framboises par-dessus.

Placez le gâteau au réfrigérateur pendant 5 heures et saupoudrez-le de cacao en poudre et de sucre glace juste avant de servir.

Ustensiles de cuisine

Four

Moule à manqué

