



Gâteau mousse framboises

Ingredients

Biscuit

2 oeufs
65g de sucre
45g de farine
35g de poudre d'amande

Mousse framboises

380g de framboises
70g de sucre
240g de crème liquide entière
8g de gélatine

Miroir framboises

220g de coulis de framboises
4g de gélatine

Biscuit

- Pour un cercle de 18cm -

Préchauffer le four à 170°C

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à ce que la préparation TRIPLE de volume (un peu de patience)

Ajouter la farine, la poudre d'amande et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule

Verser la pâte dans le cercle

Enfourner environ 14 minutes

Laisser refroidir

Si le biscuit vous semble trop haut, découper un peu pour avoir moins d'épaisseur

Mousse framboises

- Pour un cercle de 20cm -

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble les framboises et le sucre jusqu'à obtenir une purée

Mettre un coup de mixeur plongeant

Ajouter la gélatine essorée et mélanger

Laisser refroidir

Monter la crème en une chantilly pas trop ferme (jusqu'au bec d'oiseau)

Incorporer la crème montée à la purée de framboises, délicatement à l'aide d'une maryse

Placer le biscuit au centre du cercle de 20cm

Verser toute la mousse et mettre 3h au congélateur



Gâteau mousse framboises

Miroir à la framboise

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer le coulis de framboises

Hors du feu, incorporer la gélatine essorée

Laisser refroidir

Verser la préparation sur la mousse

Mettre au frais toute une nuit

Décorer comme il vous plait :)