Gâteaux

Framboisier

1h10	45 min	25 min	0	330
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la génoise

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Dans un saladier mélanger les oeufs et le sucre.
3. Fouetter au batteur électrique pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange double de volume.
4. Faire fondre le beurre. Ajouter ensuite petit à petit la farine avec la levure, alterner avec le beure fondu en soulevant délicatement la pâte.
5. Verser dans un moule à manqué, cuire au four pendant 25 minutes.
6. Laisser refroidir la génoise sur une grille.

Étape 2

Préparation de la garniture

1. Mettre la crème liquide dans un saladier.
2. La chantilly prendra plus vite si la crème est bien froide.
3. Monter la crème en chantilly à l'aide d'un batteur.
4. Quand elle commence à monter, ajouter le sucre glace.
5. Le sucre glace permet à la crème de rester ferme plus longtemps.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la génoise

- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 60 g **Farine**
- 60 g **Sucre semoule**
- 1 c. à café **Levure chimique**
- 30 g **Beurre**

Ingrédients pour la garniture

- 250 g **Framboise**
- 30 cl **Coulis de framboise**
- 6 g **Feuille de gélatine**
- 1 c. à soupe **Kirsch**
- 20 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 1 c. à soupe **Sucre glace**

Étape 3

Montage du framboisier

1. Couper la génoise en deux dans le sens de l'épaisseur pour obtenir 2 disques égaux.
2. Imbiber la génoise du dessous avec le kirsch, étaler un tiers du coulis de framboise.
3. Utiliser une poche à douille munie d'une douille cannelée pour recouvrir le biscuit de chantilly. Garnir avec la moitié des framboises.
4. Garder un peu de chantilly pour le décor.
5. Recouvrir avec le second disque de génoise.
6. Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide jusqu'à ce qu'elles ramollissent.
7. Essorer les feuilles de gélatine en les pressant avec les mains.
8. Faire chauffer le reste de coulis dans une casserole sur feu doux. Ajouter la gélatine pour la faire fondre, mélanger.
9. Etaler ce mélange sur la surface de la génoise, laisser refroidir.

Étape 4

Dressage

1. Décorer le pourtour avec le reste de chantilly et les framboises restantes.
2. Garder au frais avant de servir.