



## Gâteaux Framboisier



1h10 45 min 25 min 0 330

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour la généoise

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 1

#### Préparation de la généoise

- 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 beurre fondu en soulevant délicatement la pâte.
- 5 Verser dans un moule à manqué, cuire au four pendant 25 minutes.
- 6 Laisser refroidir la généoise 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.

### 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 Étaler 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.