

Framboisier tiramisu

Ingrédients pour une plaque à pâtisserie (j'ai utilisé le flexipat haut de Demarle)
à réaliser deux fois

4 œufs

100 gr de sucre en poudre

120 gr de farine

2 cc de levure chimique

2 cs de lait

Garniture

framboises (surgelées cette fois)

250 gr de mascarpone

100 gr de sucre

2 œufs extra frais

4 gr de gélatine + un peu de crème liquide

Préparation du gâteau

Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent

Ajouter la farine et la levure tamisées

Mettre le lait

Verser la préparation dans le moule

Cuire four chaud 180° une dizaine de minutes

Laisser refroidir et démouler

Renouveler l'opération

Préparation de la garniture

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide – l'essorer – la mettre dans un peu de crème liquide et faire fondre au micro ondes – réserver

Séparer les blancs de jaunes

Monter les blancs en neige et réserver

Dans un saladier mélanger le mascarpone avec le sucre et les jaunes

Ajouter la gélatine réservée

Incorporer les blancs délicatement

Montage

A l'aide du petit cadre couper les génoises

Mettre le cadre sur le plat de service et y déposer une première génoise

Répartir la moitié de la garniture ensuite sur toute la surface planter par-ci par-là des framboises

Mettre une deuxième génoise

Garnir du reste de garniture et planter à nouveau des framboises par-ci par-là

Déposer enfin la dernière génoise

Mettre au frais quelques heures

Au moment de servir retirer le cadre et saupoudrer de sucre glace

