

# Tranches lactées aux framboises

Un gâteau grand format ! Un délicieux biscuit recouvert d'une garniture lactée, fraîche et fruitée, comme un bavaois...

environ 20 parts



● up to 60 Min.



- 1 Beurrez la plaque et préchauffez le four :

**Four électrique : 200 °C**

**Four à chaleur tournante : 180 °C**

- 2 **Préparation de la pâte à biscuit :**  
Dans un récipient, battez les œufs en mousse au batteur électrique et à vitesse rapide pendant 1 min. Mélangez le sucre et le sucre vanillé. Incorporez aux œufs et continuez de battre env. 2 min.

- 3 Mélangez la levure et la farine puis incorporez aux œufs blanchis en travaillant à vitesse lente.

- 4 Versez la pâte sur la plaque et répartissez de manière uniforme. Placez au four et faites cuire :

**Position de la grille : Milieu**

- 5 Sortez la plaque du four, placez-la sur une grille et laissez refroidir.

## Ingrédients:

### Matériel:

1 plaque de cuisson de 40 x 30 cm

1 moule rectangulaire réglable

### Pour la pâte à biscuit:

4 œufs

150 gr. de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé

Dr.Oetker

150 gr. de farine de blé

1 c. à c. de Levure Chimique

Dr.Oetker

### Pour la garniture:

500 gr. de fruits rouges

(framboises, groseilles, cerises...)

12 feuilles de Ma Gélatine

500 gr. de yaourt

150 - 200 gr. de sucre glace

tamisé

1 sachet de Sucre Vanillé

Dr.Oetker

jus d'1 ½ citron

400 ml de crème fraîche liquide

2 sachets de Mon Cremfix Dr.

Oetker

4 c. à s. de confiture d'abricots

- 6 Triez les fruits, lavez-les si nécessaire, égouttez-les, les cas échéant équeutez-les et dénoyautez-les puis coupez-les en morceaux. Réservez quelques fruits pour le décor.
- 7 **Préparation de la garniture :**  
Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Mélangez le sucre glace, le sucre vanillé, le jus de citron avec le yaourt. Egouttez la gélatine, placez-la dans une petite casserole et faites-la fondre à feu doux.
- 8 Mélangez d'abord 4 c. à soupe de masse au yaourt avec la gélatine dissolue, puis incorporez au reste de la masse.
- 9 Montez la crème fraîche en chantilly avec les sachets de Cremfix. Lorsque la crème au yaourt commence à prendre, ajoutez les fruits et la chantilly.
- 10 Remuez la confiture, puis étalez-la sur le fond biscuité.
- 11 Disposez un moule rectangulaire ajustable autour du biscuit ou, à l'aide d'un papier épais, fabriquez une charnière et placez-la autour du biscuit. Versez la crème aux fruits sur le biscuit et placez au frais env. 2 heures.
- 12 Avant de servir, retirez délicatement le moule ou la charnière. Coupez le gâteau en parts individuelles. Décorez chaque part avec quelques fruits.

#### Conseils

- Préparez les tranches de préférence un jour avant la dégustation.