

Tranchettes crémeuses aux framboises

Pour finir un repas sur une note légère et fruitée : une délicieuse mousseline aux framboises entre deux tranches de génoise aérienne.

environ 10 parts



Moyen

up to 40 Min.



- 1 Triez les framboises. Beurrez la plaque et tapissez-la d'une feuille de papier cuisson. Préchauffez le four :

Four électrique : 200 °C

Four à chaleur tournante : 180 °C

- 2 Préparation du biscuit :

Dans un récipient, battez les œufs en mousse pendant env. 1 min. au batteur électrique et à vitesse rapide. Mélangez le sucre et le sucre vanillé puis incorporez aux œufs et battez env. 2 min.

- 3 Mélangez la farine, la levure chimique, et la fécule de maïs puis incorporez aux œufs blanchis. Travaillez à vitesse lente.

- 4 Versez et répartissez la pâte sur la plaque, placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

Ingrédients:

Matériel:

1 plaque de cuisson (30 x 40 cm)
papier cuisson
1 spatule crantée

Pour le biscuit:

3 oeufs
100 gr. de sucre
1 sachet de Sucre Vanillé
Dr.Oetker
80 gr. de farine de blé
1 c. à c. de Levure Chimique
Dr.Oetker
20 gr. de fécule de maïs

Pour la garniture:

400 gr. de framboises
6 feuilles de Ma Gélatine
600 ml de crème fraîche liquide
75 gr. de sucre glace
1 sachet de Sucre Vanillé
Dr.Oetker

Pour la décoration:

100 gr. de framboises
50 gr. de copeaux de chocolat
sucre

- 5 Dès la sortie du four, renversez le biscuit sur une feuille de papier cuisson préalablement saupoudrée de sucre. Laissez refroidir. Retirez le papier de la cuisson.

- 6 **Préparation de la garniture :**
Faites ramollir les feuilles de gélatine selon le mode d'emploi. Montez la crème fraîche en chantilly, incorporez le sucre glace et le sucre vanillé. Egouttez les feuilles de gélatine. Faites-les chauffer à feu doux dans une casserole jusqu'à dissolution complète.

- 7 Mélangez 2 c. à soupe de crème chantilly à la gélatine fondue puis incorporez au reste de la chantilly. Réservez et placez un tiers de la crème au réfrigérateur. Ajoutez les framboises aux 2/3 tiers de crème chantilly.

- 8 Coupez le biscuit en deux de manière à obtenir 2 rectangles de 30 x 20 cm. Recouvrez une plaque de biscuit de crème aux framboises puis superposez la 2ème plaque.

- 9 Etalez la crème chantilly réservée au frais sur le dessus du biscuit. A l'aide d'une spatule crantée ou d'une fourchette, dessinez des stries. Placez au frais env. 2 heures.

- 10 **Décoration :**
Coupez le gâteau en parts individuelles. Décorez chaque part de copeaux de chocolat et de framboises.

Conseils

- Vous pouvez aromatiser la chantilly avec 2-3 c. à café d'eau de vie ou de liqueur de cassis.