

Gâteau au séré et aux framboises

Ingrédients

Pour 10 pièces

1 moule à charnière de 24 cm ø
Papier sulfurisé pour le moule

Pâte :

150 g de farine
1 pincée de sel
2 cs de sucre
1/2 citron, zeste râpé
125 g de beurre froid, coupé en parcelles

Garniture :

300 g de framboises triées
3 jaunes d'oeufs
175 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 cs d'eau bouillante
450 g de séré de crème
6 feuilles de gélatine ramollies dans de l'eau froide
2 dl de crème entière fouettée
3 blancs d'oeufs montés en neige

Décoration :

1 dl de crème entière fouettée
Framboises



Préparation

Préparation: 40 minutes

Cuisson: 15 minutes

Repos: 4 heures, 30 minutes

Prêt en 5 heures, 25 minutes

1. Pâte:, mélanger la farine, le sel, le sucre et le zeste de citron. Incorporer le beurre et travailler entre les doigts jusqu'à consistance grumeleuse.
2. Mettre les grumeaux de pâte dans le moule chemisé de papier sulfurisé et aplatir uniformément le dessus avec les mains humides.
3. Cuire durant 15-20 minutes au milieu du four préchauffé à 200°C. Laisser refroidir, puis glisser sur un plat à tarte en raccordant le cercle du moule chemisé de papier sulfurisé.

4. Garniture: répartir les framboises sur le fond de pâte. Battre les jaunes d'oeufs, le sucre, le sucre vanillé et l'eau jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer le sérum. Délayer la gélatine soigneusement essorée dans un bain-marie chaud et ajouter 2 cs de la masse au sérum, puis incorporer le tout à la masse au sérum en remuant constamment. Entreposer au réfrigérateur jusqu'à gélification. Mélanger, puis incorporer la crème fouettée et la neige de blancs d'oeufs en soulevant délicatement. Transvaser le tout sur les framboises et lisser le dessus. Entreposer durant 4 heures au moins au réfrigérateur.
5. Dégager soigneusement le bord du gâteau avec une spatule du papier sulfurisé et enlever le cercle du moule. Garnir de crème fouettée et de framboises.

Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 447 kcal; protéines: 10 g; lipides: 29 g; glucides: 36 g.