

## « Gâteau Carrousel citron et framboise »



### **Ingrédients (pour 6 à 8 personnes) :**

#### Pour le molly cake citron :

- 3 œufs
- 750g de sucre
- 750g de farine
- 18g de levure boulangère
- Zestes de 3 citrons
- 750g de crème liquide

#### Pour la crème diplomate framboise :

- 1 feuille de gélatine (ou ¼ de cuillère à café d'Agar-Agar)
- 250g de jus de framboises (ou 250g de framboises mixées)
- 2 jaunes d'œufs
- 50g de sucre
- 10g de farine T45
- 10g de fécule de maïs (Maïzena)
- 40g de beurre
- 200g de crème liquide

+ 250g de framboises fraîches entières (1 barquette).

#### Pour le montage :

- 400g de pâte d'amandes rouge.

#### **Préparation :**

1. Commencez par le Molly cake citron.
2. Dans le bol du batteur, fouettez les œufs et le sucre pendant 10 à 15 minutes à vitesse moyenne. La préparation doit doubler de volume.
3. Tamisez la farine avec la levure.
4. Versez dans la préparation précédente et mélangez bien.
5. Incorporez les zestes de citrons et mélangez à nouveau.
6. Réalisez une crème fouettée avec la crème liquide.
7. Incorporez délicatement aux autres ingrédients à l'aide d'une maryse.
8. Versez la pâte dans un moule graissé.
9. Faites cuire 60 minutes à 160°C.
10. Laissez votre gâteau refroidir une dizaine de minutes avant de la démouler sur une grille.



11. Passez ensuite à la crème diplomate framboise.
12. Dans un gros bol d'eau, hydratez une feuille de gélatine (2g).
13. Dans une casserole, faites bouillir le jus de framboises.
14. Dans le bol du batteur, battez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis ajoutez la farine et la fécule de maïs.
15. Versez la moitié du jus de framboise bouillant dans le batteur puis transvasez le tout dans la casserole.
16. Mélangez au fouet à feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe.
17. Ajoutez le beurre hors du feu et mélangez bien.
18. Ajoutez la feuille de gélatine préalablement égouttée et mélangez à nouveau.
19. Réservez votre préparation en filmant au contact.



20. Une fois le mélange à température ambiante, fouettez la crème liquide en crème fouettée. Ajoutez-la délicatement à la crème pâtissière à la framboise et réservez.
21. Passez au montage.
22. Découpez le biscuit en deux dans la longueur.
23. Mettez une couche de diplomate framboise entre les deux.
24. Finissez en recouvrant les biscuits d'une lisse de crème à la framboise.



25. Travaillez suffisamment la pâte d'amande afin de l'assouplir et de l'affiner.
26. Etalez la pâte d'amande assez finement et recouvrez le gâteau.

