

Gâteau citron-framboise sur dacquoise amande

A préparer au moins 8 heures avant.
Pour un cercle de 18 centimètres de diamètre.

Ingrédients pour la dacquoise :

6 blancs d'oeufs
150 g de poudre d'amandes
150 g de sucre glace
50 g de farine
20 g de sucre semoule

Ingrédients pour la [mousse citron](#)

60g de sucre
le zeste et le jus de 2 citrons
2 oeuf
60g de beurre
150 g de St Moret
3 cuillères à café de sucre
1 feuille de gélatine
20cl de crème entière.

Ingrédients pour la gelée de framboises :

200 g de framboises fraîches
1 feuille de gélatine
75 g de sucre

175 g de framboises fraîches

Préparation de la dacquoise :

Tamiser la poudre d'amande, le sucre glace et la farine, réserver.
Monter les blancs en neige lentement en incorporant le sucre.
Lorsqu'ils sont bien fermes les mélanger aux poudres jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
Dresser au fond du cercle placé sur du papier sulfurisé.
Cuire 30 minutes dans le four préchauffé à 180°.
La dacquoise doit être moelleuse.
Réserver.

Préparation de la crème au citron :

Mélanger quelques minutes le zeste de citron et le sucre.
Ajouter l'oeuf légèrement battu et le jus de citron.
Cuire au bain-marie jusqu'à ce que le mélange épaississe.
Retirer du feu.
Incorporer au mixer plongeant le beurre quand la préparation a tiédie. Réserver.

Préparation du Cream cheese :

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter, la faire fondre 15 secondes au micro-onde.
Mélanger en fouettant vivement avec le saint Moret et le sucre.
Ajouter à la crème au citron.
Monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement à l'appareil.
Mettre dans une poche à douille.
Réserver au frais.

Monter le gâteau :

1° étape

Placer un rhodoïd de la hauteur du moule tout autour du cercle.
Poser la dacquoise au fond du cercle à pâtisserie.
Remplir le cercle de crème au citron, bien lisser la surface.
Réserver au congélateur 2 heures

Préparation de la gelée de framboises 1 H 30 après :

Mélanger les framboises avec le sucre, faire compoter 20 minutes à feu doux.
Mettre la feuille de gélatine à tremper 20 minutes dans l'eau froide, l'essorer et l'ajouter à la compotée.
Laisser refroidir

2° étape

Sortir le gâteau du congélateur, placer un rhodoïd de 0,5 cm plus haut que le cercle à l'intérieur de celui-ci.
Remplir de gelée de framboises. Remettre au congélateur 1 h.

3° étape

Sortir le gâteau, décercler, ôter les rhodoïd, garnir avec les framboises fraîches. Mettre au réfrigérateur.

<http://deliceyes.over-blog.org>