

GÂTEAU AU FRUITS ROUGE GARNI DE CRÈME FRAMBOISE



Temps de préparation: 30mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 250g Framboises décongelées ou fraîches
- 225g Philadelphia®
- 450g Chocolat blanc
- 75g Beurre
- 100g Crème liquide entière
- 100g Fruits rouges frais
- 250g Sucre pour la génoise ultra moelleuse
- 250g Farine pour la génoise ultra moelleuse
- 3 Oeufs pour la génoise ultra moelleuse
- 250g Crème entière liquide pour la génoise ultra moelleuse
- 8g levure chimique pour la génoise ultra moelleuse

Préparation:

- Préparer la Génoise ultra moelleuse: La recette est dans la rubrique basic <https://www.lacuisinedevero.ch/fr/recettes/view/288/>
- Crème framboise: Mettre 75g de beurre mou dans le bol avec le fouet mélanger 10 sec/vitesse 3
- Ajouter 225g de Philadelphia® mélanger 5 sec/ vitesse 3.
- Ajouter 150g chocolat blanc fondu mélanger 10 sec / vitesse 3.5
- Ajouter 250g de framboises congelées mélanger 5 sec/vitesse 3
- Une fois la génoise totalement refroidie la couper en trois dans la longueur de la génoise. Attention à couper droit sinon votre gâteau va pencher.
- Garnir le gâteau laisser 1cm sur les bords
- Glaçage: Placer 300g de chocolat blanc dans un saladier .Faire chauffer 100g de crème dans une casserole verser la sur le chocolat blanc. Puis mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'un glaçage bien lisse.
- Glacer le gâteau en lissant les bords puis le placer au frigo pour faire durcir le chocolat

- Placer le fruits rouges sur le dessus du gâteau et garder au frigo jusqu'à la dégustation