

KUCHENGLÜCK

Framboisier léger



INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 4 Oeufs (M)
- 1 pincée Sel
- 4 c.a.s Eau chaude
- 105 g Sucre
- 2 c.a.s Sucre vanillé

155 g **KOMEKO KUCHENGLÜCK**

- 1 c.a.c Levure chimique

Pour la crème :

- 500 g Yaourt vanille
- 250 ml Crème à fouetter
- 7 Gélatine en feuille
- 500 g Framboises



PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 ° C haut / bas (convection : 160 ° C).
2. Séparez les œufs et battez les blancs avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Battez les jaunes avec l'eau, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Mélangez la farine **KOMEKO KUCHENGLÜCK** avec la levure chimique et incorporez au mélange de jaunes d'œufs. Incorporez ensuite délicatement les blancs d'œufs avec une cuillère.
3. Versez la pâte dans un moule à charnière (Ø 26 cm) tapissé de papier sulfurisé et faites cuire au four préchauffé sur la grille du milieu pendant environ 20 minutes.
4. Laissez refroidir la génoise et coupez-la en deux horizontalement. Placez maintenant une moitié de génoise au fond du moule à charnière.
5. Faites tremper 7 feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour la crème. Battez la crème à fouetter jusqu'à ce qu'elle

soit ferme et mélangez avec le yaourt à la vanille. Pressez la gélatine et faites-la chauffer à feu doux jusqu'à ce qu'elle devienne liquide. Incorporez 1 à 2 cuillères à soupe de crème au yaourt dans la gélatine, puis incorporez au reste de la crème.

6. Partagez la crème en deux et incorporez délicatement 250 g de framboises dans une moitié. Mélangez l'autre moitié avec 250 g de framboises au mixeur.
7. Maintenant, répartissez la première moitié de la crème sur la base de génoise et placez la deuxième base de génoise sur le dessus. Enfin, répartissez la seconde moitié de la crème uniformément dessus.
8. Placez le gâteau 1 heure environ au réfrigérateur, puis servez.

Astuce : Immédiatement après la cuisson de la génoise, placez du papier sulfurisé et un plateau ou une planche sur le dessus et retournez-la. Cela permet d'avoir un biscuit uniformément lisse sur la surface et qui ne s'effondre pas.

