



Gâteau aux framboises

Ingrédients

- 250 g framboises
- 250 g mascarpone
- 3 oeufs
- 80 g farine
- 100 g sucre en poudre
- 2 c à soupe sirop de rose
- 1 sachet sucre vanillé
- 4/5 biscuits roses

Préchauffer le four T7 (210°)

Fouetter les œufs avec le sucre, le sucre vanillé et le sirop de rose. Ajouter le mascarpone en fouettant. Incorporer la farine en pluie, mélanger. Couper en gros morceaux les biscuits roses grossièrement et les mélanger à la pâte.

Beurrer un moule en terre cuite, verser la moitié de la pâte dans le moule répartir les framboises dessus la pâte, en gardant quelques unes pour la déco, compléter avec le reste de pâte. Enfourner pour 35 minutes environ. Vérifier la cuisson à la pointe du couteau. Démouler sur grille et laisser refroidir.

Pour la déco saupoudrer de sucre glace et disposer joliment les framboises restantes sur le gâteau.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>