



✓ **Préparation** : 20 min

✓ **Cuisson** : 20 min

✓ **Repos** : 2 h

✓ **Ingrédients**

**pour 4 à 6 personnes :**

- 150 g de chocolat blanc
- 4 œufs
- 50 g de sucre
- 200 g de ricotta
- 1 pincée de vanille en poudre
- 50 g de poudre d'amande
- 152 g de framboises
- 1 pincée de sel



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le chocolat blanc au bain marie.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la ricotta et la vanille tout en continuant de battre.

Ajoutez la poudre d'amande puis le chocolat blanc fondu et mélangez de nouveau.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel puis incorporez-les délicatement au mélange précédent. Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné (ou en silicone).

Répartissez les framboises et enfoncez-les légèrement. Enfourez pour 20 min. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Laissez refroidir puis placez pendant 2 h au réfrigérateur avant de déguster.