

## Nuage à la framboise



Gâteau très léger à la framboise. Base génoise, recouverte d'une crème fouettée, de framboises fraîches et coulis de framboises.

**Nombre de personnes:**

8

**Difficulté:**

Intermédiaire

**Temps de préparation:**

1H30

**Temps de cuisson:**

30 min

**Ingrédients :**

Génoise

- 4 oeufs
- 150 g de sucre
- 100 ml de lait + 150 ml pour arroser la génoise après cuisson
- 100 ml d'huile
- 150 g de farine

- 1 sachet de levure chimique

### Crème

- 1 paquet de crème chantilly (photo en dessous) à mélanger à 300 ml de lait froid

### Décoration

- Framboises fraîches
- Coulis de framboises
- 3 feuilles de gélatine

### Recette

Préchauffer votre four a 170°C.

Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse un peu.

Ajouter le lait et l'huile. Mélanger.

Ajouter ensuite la farine et la levure (mélanger ensemble) au tamis puis mélanger bien.

Disposer dans le plat et enfourner pour 30 minutes.

Sortir du four puis faire des petits trous sur le gâteaux a l'aide d'un cure dents et arroser avec le lait. Laisser refroidir.

Préparer la crème avec la préparation sur la photo.



Mélanger la préparation avec le lait froid à l'aide d'un batteur électrique jusqu'a avoir une crème bien ferme.

Déposer la crème sur le gâteau.



Placer les framboises comme sur la photo (ou comme vous le souhaitez)



Placer au frais et préparer le coulis. Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les réhydrater. Faire chauffer le coulis et y ajouter la gélatine hors du feu. Laisser refroidir un peu et mettre sur les framboises.



Réserver au frais avant dégustation.

---