 **Royal framboise**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Nappage :**- **100 g de** [**coulis de framboise**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/)**- 3 g de gélatine (1,5 feuille)  
Biscuit :  
- 2 œufs**  
**- 30 g de sucre  
- 25 g de farine  
- 20 g de poudre d'amandes  
- 10 g de Maïzena**  
**Mousse :  
- 290 g** [**coulis de framboise**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/)**- 25 cl de crème liquide  
- 6 g de gélatine (3 feuilles)  
- 35 framboises (100 g environ)**

**1 moule rectangulaire de 22,5 cm X 16 cm en silicone ou tapissé de papier sulfurisé (moule Cosy pour moi)  
1 moule  ou un cadre de la même taille tapissé de papier sulfurisé**

**Préchauffage du four à 175°C (chaleur tournante)**

 Préparer le [**coulis de framboise**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/).  
**Le nappage :**Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Faire chauffer 2 cuillerées à soupe de coulis et y dissoudre la gélatine bien essorée.  
Mélanger avec le reste de coulis froid et bien mélanger.Verser le coulis dans le fond du moule et mettre au congélateur.  
**Le biscuit :**Battre les blancs d'œufs en neige avec 1 cuillerée à soupe de sucre.  
Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre restant.  
Incorporer la farine, la Maïzena et la poudre d'amandes.Mélanger enfin délicatement à la spatule pour incorporer les blancs en neige.  
Verser dans le cadre et enfourner pour 12 minutes.Démouler et laisser refroidir sur une grille.  
**La mousse :**Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans l'eau froide.  
Faire chauffer 2 cuillerées à soupe de coulis et y dissoudre la gélatine bien essorée.  
Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une mousse à raser.  
Mélanger délicatement la crème fouettée avec le coulis.  
**Le montage :**Sortir le moule du congélateur.  
Étaler la moitié de la mousse sur le coulis.  
Répartir les framboises sur toute la surface de la mousse.  
Recouvrir de la mousse restante.  
Déposer le biscuit sur la mousse en appuyant un peu pour le faire adhérer.  
Remettre le moule au congélateur et laisser la mousse prendre pendant au-moins 2 heures.  
Démouler le dessert à la sortie du congélateur et le laisser dégeler pendant plusieurs heures.Décorer éventuellement de quelques fruits ou comme moi de petits toupets de Chantilly.