 **Délice aux framboises**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/03/D%C3%A9lice-aux-framboises-DSCN3169.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 3 œufs**  
**- 230 g de sucre en poudre**  
**- 100 g de crème**  
**- 270 g de farine**  
**- 1 sachet de levure**  
**- 1** [**yaourt**](http://recettes.de/yaourt)  
**- Le zeste d'1 citron non traité**  
**- 220 g de framboises surgelées**

**Un moule rectangulaire de 29 cm x 22 tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Battre au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Mélanger la levure avec le yaourt... oups, ça mousse!!  
Ajouter dans le mélange aux œufs le yaourt, la crème, la farine.  
Incorporer le zeste de citron finement râpé.  
Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse.  
Verser un centimètre de pâte dans le fond du moule.  
Éparpiller les framboises encore gelées sur toute la surface.  
Recouvrir avec le reste de pâte.  
Enfourner pour 35 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré et vérifier la cuisson.  
Laisser refroidir dans le moule puis retirer délicatement le papier.  
Saupoudrer de sucre glace puis couper en carrés pour le service.  
Le gâteau se sert frais.  
Les Gourmands apprécieront de l'accompagner d'un [coulis de framboises](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/).