 **Angel cake citron-framboise**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le gâteau :
- 350 g de** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blancs-d-oeufs) **(11 blancs pour moi)**
**- 275 g de sucre (200 + 75 g)**
**- ¼ de càc de sel**
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio**
**(5 càc de jus + le zeste)**
**- 130 g de farine**
**-** [**framboises**](https://recettes.de/framboises)
**Le glaçage :
- 150 g de sucre glace**
**- le jus d'un demi-citron**

**1 moule à angel-cake
Préchauffage du four à 180°C** 

**Le gâteau doit refroidir dans le moule la tête en bas, sans tomber. Il ne faut donc pas beurrer le moule, ni le chemiser de papier cuisson.**
**Le gâteau :**
Tamiser la farine avec le sel et 75 g de sucre.
Ajouter le zeste du citron râpé finement.
Réserver.
Commencer à fouetter les blancs d'œufs à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils moussent.
Ajouter alors le jus de citron et progressivement les 200 g de sucre en poudre.
Arrêter dès l'obtention de la consistance "[**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".
Incorporer délicatement à la spatule, le mélange à la farine.
Verser un tiers de la pâte dans le moule.
Parsemer de framboises.
Couvrir avec le deuxième tiers de pâte.
Parsemer de framboises.
Mettre le reste de la pâte et lisser le dessus.
Enfourner pour45 minutes.
À la sortie du four, retourner le moule et laisser refroidir ainsi le gâteau.
Lorsque le gâteau est bien froid, le démouler en glissant délicatement la lame d'un couteau sur tout le tour.
**Le glaçage :**
Mettre le sucre glace dans un bol et ajouter petit à petit le jus de citron tout en mélangeant : Le glaçage doit être coulant mais non liquide.
Verser le glaçage sur le dessus du gâteau et le laisser couler sur le pourtour.
Décorer avec des framboises.