 **Bavarois aux framboises**

 Pour 8 Croquants-Gourmands

**Dacquoise aux amandes :**
- 2 [blancs d'œufs](https://recettes.de/blancs-d-oeufs)
- 55 g  d'[amandes](https://recettes.de/amande) en [poudre](https://recettes.de/amande-en-poudre)
- 55 g de sucre glace
- 15 g de [Maïzena](https://recettes.de/maizena) ®
- 2 grosses càs de [framboises](https://recettes.de/framboises) brisées
**Appareil à bavaroise :**- 430 g de purée de framboises ou de [**coulis de framboises**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/)(1)
- 130 g de sucre (1)
- 370 g de crème fleurette très froide
4 càs de jus de [citron](https://recettes.de/citrons)
- 12 g de gélatine (6 feuilles)
**Miroir :**
– 100 g de [coulis de framboises](https://recettes.de/coulis-de-framboises)
– 2 g de gélatine (1 feuille)
– 35 g de jus de citron

**1 moule à manqué de 20 cm de diamètre, beurré si non en silicone**
**1 cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre doublé de rhodoïd**
**Préchauffage du four à 170°C** 

## La veille ou quelques jours à l'avance :

Préparer le [**coulis de framboises**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/) qui vous servira pour le miroir et éventuellement pour l'appareil à bavaroise.
**Dacquoise aux amandes :**Monter les blancs en neige avec une cuillerée à soupe de sucre.
Mélanger les amandes en poudre avec le reste de sucre glace et la Maïzena.
Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une spatule.
Verser la pâte dans le moule.
Répartir les framboises brisées et les enfoncer légèrement dans la pâte avec le dos d'une cuillère.
Enfourner pour 20 minutes.
Laisser refroidir avant de démouler délicatement.
Déposer la [dacquoise](https://recettes.de/dacquoise) dans le cercle posé sur le plat de service ou sur un carton.
**Appareil à bavaroise :**
Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
Monter la crème en chantilly et la réserver au frais.
Mettre dans une petite casserole le jus de citron et le sucre (1) et faire chauffer doucement jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
Retirer du feu et ajouter la gélatine bien essorée en remuant pour l'intégrer parfaitement.
Mélanger ce sirop à la purée de framboise en mélangeant sans arrêt.
Incorporer la crème montée en mélangeant délicatement à la spatule.
Verser la bavaroise dans le cercle sur le fond de dacquoise.
Laisser prendre au réfrigérateur pendant au-moins 2 heures ou si on veut le préparer à l'avance, mettre le plat bien enveloppé au congélateur.

**Quelques heures avant la dégustation :**

**Miroir framboise :**
Mettre la gélatine à ramollir dans l’eau froide.
Faire chauffer le jus de citron et y dissoudre la gélatine bien essorée.
Mélanger le jus de citron avec le coulis de framboises.
Laisser refroidir puis couler le miroir sur toute la surface du bavarois.
Mettre au frais pendant 5 à 6 heures pour laisser dégeler.
Le grand froid a fait "floquer" le miroir, lui donnant un genre particulier :)