

**Cake amandes, framboises, ricotta**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/09/cake-amandes-framboises-ricotta-p1050334.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 3 œufs**  
**- 120 g de sucre**  
**- 250 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)  
**- 200 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 30 g de Maïzena ®**  
**- 1 càs d'huile d'olive**  
**- 1 càc de jus de citron**  
**- 150 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **surgelées**  
**- 2 grosses càs d'amandes effilées**

**1 moule à cake de 24 cm x 9 beurré et fariné ou tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

 Travailler au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit très mousseux.  
Incorporer la ricotta, les amandes en poudre, la Maïzena, l'huile d'olive et le jus de citron.  
Travailler encore au fouet pour obtenir une pâte bien homogène.  
Verser la moitié de la pâte dans le moule.  
Répartir la moitié des framboises.  
Couvrir avec le reste de la pâte et disposer le reste des framboises.  
Éparpiller les amandes effilées.  
Enfourner pour environ 50 minutes, en couvrant de papier cuisson lorsque le gâteau commence à bien brunir.  
Vérifier la cuisson, démouler et laisser refroidir sur une grille.  
Mettre le cake au réfrigérateur.  
Il sera bien meilleur le lendemain.