**Gâteau framboises et mascarpone**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/06/gateau-framboises-et-mascarponep1180337-r.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 160 g de** [**sucre vanillé**](https://recettes.de/sucre-vanille) **(maison pour moi)**  
**- 3 œufs**  
**- 250 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 210 g de farine T 45**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 50 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 15 ml (1 càs) de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum)  
**- 15 ml (1 càs) d'**[**huile d'olive**](https://recettes.de/huile-d-olive)  
**- 300 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **surgelées  
- 25 g d'amandes émondées**

**1 moule carré en silicone de 23 cm de côté**  
**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)

Hacher au couteau les amandes émondées  
Réserver 2 cuillerées à soupe de sucre.  
Travailler au fouet, les œufs et le sucre restant jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Ajouter le mascarpone et fouetter pour lisser l'appareil.  
Incorporer la farine, la levure, la poudre d'amande, le rhum et l'huile d'olive.  
Travailler jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Elle est épaisse, c'est normal!  
Verser la moitié de la pâte dans le moule. Répartir la moitié des framboises.  
Étaler le reste de la pâte et répartir le reste des framboises.  
Répartir les amandes hachées. Saupoudrer avec le sucre réservé.  
Enfourner pour 50 minutes et vérifier la cuisson.  
Laisser refroidir dans le moule.  
Démouler et remettre à l'endroit sur le plat de service.  
Savourer à température ambiante.