**Fondant framboise-ricotta**

**[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/08/fondant-framboise-et-ricotta-p1250945-r-scaled.jpg)** **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **(surgelées pour moi)**  
**- 50 g de** [**pistaches**](https://recettes.de/pistache) **décortiquées**  
**- 3 œufs**  
**- 100 g de sucre en poudre**  
**- 250 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)  
**- 125 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre  
- le zeste d'un** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **non traité**

**1 moule à manqué de 22 cm de Ø beurré si non en silicone**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
   
Ranger les framboises bien serrées dans le fond du moule.  
Saupoudrer de pistaches.  
Monter les blancs en neige avec une cuillerée de sucre.  
Fouetter les jaunes avec le reste du sucre.  
Ajouter la ricotta et bien mélanger.  
Ajouter enfin les amandes et fouetter pour obtenir une pâte homogène.  
Incorporer les blancs en neige à la spatule.  
Verser la pâte sur les framboises.  
Enfourner pour 30 minutes environ.  
Laisser tiédir un peu avant de démouler.  
Râper le zeste du citron sur la surface.  
Savourer à température ambiante.