 **Cake neige aux framboises**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/04/cake-neige-aux-framboises-p1010109-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands :**

**- 5** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blancs-d-oeufs)  
**- 1 œuf entier  
- 120 g de beurre  
- 120 g de sucre (vanillé maison pour moi)  
- 100 g de farine  
- ½ sachet de levure chimique  
- 100 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **surgelées  
- 1 pincée de sel  
- 75 g  (50 g + 25 g) d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **effilées**

**1 moule à cake de 24 cm X 9 cm beurré et fariné**  
**Préchauffer le four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec 2 cuillerées à soupe de sucre.  
Mélanger au fouet l'œuf entier et le reste de sucre.  
Ajouter le beurre fondu et bien mélanger.  
Incorporer enfin la farine et la levure en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.  
Ajouter 2 cuillerées de blanc d'œuf en mélangeant pour assouplir la pâte.  
Incorporer enfin la totalité des blancs d'œufs en soulevant la pâte avec une spatule.  
Ajouter 50 g d'amandes effilées dans la pâte.  
Verser la moitié de la pâte aux amandes dans le moule.  
Étaler les framboises encore congelées.  
Couvrir du reste de pâte blanche.  
Parsemer du reste d'amandes effilées.  
Enfourner pour 50 minutes.  
Vérifier la cuisson.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler sur une grille.