**Gâteau mousse framboise et amande**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/10/gateau-mousse-framboise-et-amande-p1090111-.psd-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit de base à l'amande :  
- 100 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 30 g de Maïzena**  
**- 3** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)  
**- 2 jaunes d'œufs**  
**- 50 g de sucre en poudre**  
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio**  
  
**1 cercle à mousse de 24 cm de** **Ø tapissé de papier cuisson**  
**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)  
Tamiser la poudre d'amandes et la Maïzena.  
Râper finement le zeste de citron.  
Monter les blancs en neige avec le sucre.  
Mélanger délicatement à la spatule avec les jaunes d'œufs.  
Incorporer le mélange aux amandes et le zeste de citron, toujours délicatement à la spatule.  
Verser la pâte dans le cercle.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Laisser reposer quelques minutes avant de décercler et de laisser refroidir sur une grille.

**La mousse framboise :  
- 2,5 (3 g) feuilles de gélatine**  
**- 200 g de** [**coulis de framboise**](https://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/)  
**- 130 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 320 g de crème fleurette**  
**- quelques** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **pour le décor**

**1 cercle à mousse de 24 cm de Ø doublé de rhodoïd (j'ai pris un cercle réglable pour pouvoir le serrer autour du biscuit).**  
  
Mettre la gélatine à tremper dan de l'eau glacée.  
Faire chauffer quelques cuillerées de coulis et y dissoudre la gélatine bien essorée.  
Mélanger avec le reste de coulis.  
Travailler le mascarpone pour l'assouplir.  
Fouetter la crème très froide et dès qu'elle commence à prendre ajouter le mascarpone.  
Continuer à fouetter pour obtenir une chantilly [**consistance mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/).  
Incorporer le coulis encore fluide, délicatement à la spatule.  
Déposer le biscuit dans le cercle.  
Verser la mousse dessus en lissant la surface.  
Réserver au réfrigérateur pendant 4 heures minimum (la veille pour moi).  
Lorsque la mousse est bien prise, retirer délicatement le cercle et le rhodoïd.  
Décorer de framboises avant de servir.