**Gâteau mousse framboise et amande**

 **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** 
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.