

## Gâteau aux fruits rouges

**Ingrédients :** Pour 12 personnes

### **Biscuit :**

- 5 œufs
- 100 g de sucre semoule - Vanille
- 100 g de farine

### **Crème :**

- 250 g de mascarpone
- 250 g de ricotta
- 250 g de crème
- 80 g de sucre glace
- Parfum ( vanille, kirch, etc...)

### **Décor :**

- Fruits rouges ( framboises, mûres, groseilles...)



### **Préparation :** Biscuit

- Former un mélange mousseux avec 4 jaunes d'œufs, le sucre et la vanille puis ajouter l'œuf entier et travailler le tout à la spatule pendant quelques minutes.
- Battre les blancs en neige
- Ajouter peu à peu au mélange, la farine et les blancs en neige.
- Cuire, four à 180°( chaleur tournante) dans un plat à biscuit 38 X 28 cm après avoir étaler régulièrement la pâte. Utiliser un papier cuisson si le plat n'est pas antiadhésif.

### **Crème**

- Dans un saladier (ou bol du robot) mélanger les crèmes puis fouetter comme pour une Chantilly en versant peu à peu le sucre.

### **Dressage**

- Utiliser des emportes pièces de 8 cm de diamètre
- Dans la plaque de biscuit , découper 12 ronds et suivant l'épaisseur du biscuit les couper en deux .
- Dans un cercle déposer 1 rond de biscuit, l'imbiber avec 2 c à c de liqueur(litchi, kirch, etc..) puis étaler 2 c à s de gelée de framboises.
- Déposer un autre rond de biscuit et l'imbiber de la liqueur qui a été choisie
- Déposer la crème fouettée (60 g environ)
- Déposer les fruits rouges ( groseilles, mûres, framboises, cassis) qui apportent de l'acidité surtout les groseilles et les framboises.
- Décorer en faisant un rond de gelée de framboise dans l'assiette