

Tambourin aux framboises



Dessert **Moyen**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 24 h

Cuisson : 40 mn

Il s'agit d'une génoise garnie de framboises et recouverte de pâte d'amandes. Ce gâteau de fête se fait en deux étapes. La génoise la veille, la garniture et la décoration le lendemain.

Ingrédients

- - pour la génoise :
 - 150 g de farine
 - 150 g de sucre roux
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 3 œufs
 - 5 cl d'eau
 - 2 pots de compote pommes/framboises sans sucre ajouté
 - de la crème chantilly en bombe
- 1 pincée de sel
- - pour la garniture :
 - 1 barquette de framboises
 - 1 paquet de pâte d'amandes
 - de la crème chantilly en bombe
 - 1 décoration sucrée de votre choix

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 180° et beurrez et farinez votre moule à manqué. Tous les ingrédients doivent être prêts à servir.
- 2 Séparez les blancs des jaunes. Battez les blancs en neige avec la pincée de sel. Quand les blancs sont fermes, continuez de battre en ajoutant 2 cs de sucre pour les fixer.
- 3 Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre restant. Il est important de bien fouetter la préparation tout le temps pour faire mousser le tout. Ajoutez la farine, le sucre vanillé et la levure et en dernier, les 5 cl d'eau. Il est important de bien fouetter la préparation tout le temps pour faire mousser le tout et que la préparation ne retombe pas.
- 4 Versez dans votre moule et laissez cuire **SANS OUVRIR LE FOUR** pendant encore 35 minutes. Le gâteau ne doit pas brûler.
- 5 Sortez votre gâteau du four et laissez refroidir sur une assiette. Recouvrir d'un papier alu et laissez jusqu'au lendemain.
- 6 Le lendemain matin : coupez votre génoise en deux, répartissez la compote pommes/framboises sur la surface. Placez ensuite une couche légère de chantilly et les framboises. Replacez la deuxième moitié de la génoise dessus. Etalez votre pâte d'amandes au rouleau à pâtisserie avec le sucre glace. couvrez votre gâteau avec la pâte d'amandes en l'enfermant et placez le tout au réfrigérateur.
- 7 Avant de servir : sortez votre gâteau et garnissez-le de crème chantilly et de décoration à votre goût.

Proposé par



grainedesucre

J'aime partager, ce que je sais, ce qui m'étonne, ce que je découvre et donc aussi partager des recettes et des idées, et de l'amitié...

je serais heureuse d'échanger avec vous sur mon blog à bientôt !

[Grainedesucre](#)
[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

