**Naked cake**

Ingrédients : (pour 8-10 personnes)

Génoises :

- 4 oeufs  
- 110 g de farine  
- 30 g de poudre d'amande  
- 1 càc de levure chimique

Mousse :

- 150 g de mascarpone  
- 30 cl de crème fraîche liquide  
- 1 gousse de vanille  
- 60 g de sucre en poudre

Sirop :

- 2 CàS de gelée de framboise (maison)  
- 10 cl d'eau

Décors et garniture :

- 300 g de fruits rouges (moitié framboises, moitié myrtilles pour moi)  
- Sucre glace (facultatif)

Recette :

Commencez par préparer les génoises : Préchauffez le four à 180° (th.6). Fouettez les oeufs entiers avec le sucre en poudre à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et triple de volume. Cela prend environ 5 mn. Versez la farine, la levure chimique et la poudre d'amande sur la mousse précédente et remuez délicatement la préparation à l'aide d'une spatule en silicone, sans casser la mousse.

Versez la pâte dans 2 moules ronds de 20 cm de diamètre beurrés et farinés. Faites cuire les génoises pendant 20 mn à 180° jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Pour vérifier la cuisson, plantez la lame d'un couteau dans la pâte, elle doit ressortir sèche. Démoulez les génoises sur une grille et laissez-les totalement refroidir.

Coupez ensuite les génoises en deux dans le sens de la longueur à l'aide d'un grand couteau. Réservez.

Préparez le sirop : Dans une petite casserole, déposez 2 CàS de gelée de framboise avec un peu d'eau. Laissez fondre à feu doux. Lorsque la gelée est fondue, rajoutez un peu d'eau pour diluer. Réservez.

Préparez la mousse à la vanille et au mascarpone : Dans un saladier, mélangez le mascarpone avec les graines d'une gousse de vanille à l'aide d'une cuillère. Versez la crème liquide bien froide dans le saladier et fouettez à l'aide d'un batteur électrique (ou de votre robot) jusqu'à ce qu'une belle chantilly apparaisse !

Montage : Déposez une première génoise sur un plat à gâteau et imbibez-la de sirop à l'aide d'un pinceau. Versez une couche de chantilly, lissez-la et déposez des fruits rouges. Posez la deuxième couche de génoise par-dessus et imbibez-la. Versez une couche de chantilly puis des fruits. Posez la troisième couche de génoise, imbibez-la de sirop, déposez une couche de chantilly puis des fruits et recouvrez avec la quatrième couche de génoise. Imbibez cette dernière génoise de sirop et recouvrez avec une couche de chantilly.

Lissez grossièrement les côtés du naked cake à l'aide d'une petite spatule. Laissez reposer au réfrigérateur le gâteau pendant environ 30 mn, puis recouvrez tout le gâteau d'une nouvelle couche de chantilly.

Décorez avec le reste de fruits rouges. Vous pouvez saupoudrer les fruits rouges de sucre glace juste au moment de servir.

***http://www.evacuisine.fr/***