

Cake au Mascarpone Framboises et Citron



Pour 1 cake (moule de 24 cm)

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 40 minutes

- 200 g de farine
- 2 œufs (calibre moyen)
- 120 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 200 g de mascarpone
- 40 g de poudre d'amandes
- 200 g de framboises
- 1 citron non traité (zeste + 4 cl de jus)
- Beurre pour le moule (pas besoin pour le silicone)

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Préparation de la pâte sans thermomix : Fouettez le sucre et les œufs jusqu'à blanchissement du mélange.

Ajoutez le mascarpone et mélangez à l'aide d'un fouet pour obtenir une préparation lisse.

Incorporez la farine tamisée avec la levure et la poudre d'amandes.

Ajoutez le jus de citron et le zeste pour obtenir une pâte lisse.

Préparation de la pâte au thermomix : Fouettez les œufs avec le sucre **1 minute/vitesse 4** en insérant le fouet.

Ôtez le fouet et ajoutez le mascarpone et mélangez **30 secondes/vitesse 4**.

Incorporez la farine, la levure et la poudre d'amandes et mélangez **20 secondes/vitesse 4**.

Ajoutez le jus de citron et le zeste râpé et mélangez de nouveau **20 secondes/vitesse 4**. *J'ai mis seulement 4 cl de jus de citron, c'était volontaire car je ne voulais pas forcé sur le goût citronné.*

Versez une couche de pâte dans le moule.

Répartissez des framboises. *Je vous conseille de bien les enfoncer dans la pâte.*

Recouvrez d'une couche de pâte.

Terminez par quelques framboises en les enfonçant cette fois légèrement.

Glissez au four pour 40 minutes. *Commencez à vérifier la cuisson à partir de 30 minutes et toutes les 5 minutes par la suite.*

Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Dégustez avec un thé, café ou un verre.

Conservez-le emballé dans un film alimentaire et réservez au réfrigérateur.