

## La dame blanche aux framboises

Ingrédients pour un gâteau de 8/10 parts :

Il faudra réaliser 2 biscuits : les doses indiquées ci-dessous ne sont que pour un biscuit.

- ✕ 20 gr de farine
- ✕ 20 gr de fécule de pomme de terre
- ✕ 100 gr de sucre cassonade
- ✕ 4 œufs
- ✕ 50 gr de beurre demi-sel

Pour la crème :

- ✕ 200 gr de crème liquide
- ✕ 200 gr de mascarpone
- ✕ 40 gr de sucre cassonade
- ✕ des framboises
- ✕ coulis de framboise
- ✕ 200 gr de chocolat blanc pour la déco
- ✕ quelques meringuettes (vanille et framboises)
- ✕ une bombe de chantilly
- ✕ de la pâte d'amande rose et du sucre à la barbe à papa.



Commencer par tamiser la farine, la fécule.

Séparer les jaunes des blancs. Monter les blancs au robot (ou au fouet) avec la cassonade.

Faire fondre le beurre, ajouter les jaunes, puis les poudres, et enfin le beurre fondu chaud à l'aide d'une maryse.

Couler le biscuit dans un cadre inox légèrement beurré.

Mettre au four à 180° env. 25min puis laisser le refroidir.

Répéter donc cette opération une seconde fois.

Préparer la crème :

Monter au fouet la crème liquide avec le mascarpone, et le sucre cassonade. Réserver au frais.

Découper votre 1er biscuit, l'imbiber généreusement de coulis de framboise, verser la moitié de crème, étaler un peu, et disposer quelques framboises, recouvrir les ensuite du reste de crème. Enfin, terminer par votre second biscuit.

Place à la déco !

Râpé votre chocolat blanc sur le dessus du gâteau, pour les côtés, mettre un peu de chantilly pour que les copeaux collent...

Former vos petits œufs de pâques girly ! ;-)

Découper des petits morceaux de pâte, rouler-les pour obtenir une forme d'œuf, et enfin rouler-les dans le sucre, ils feront leur effet ! ;-)

Quelques meringuettes, de la chantilly, les œufs roses, saupoudrer de sucre rose et servez!