

MOELLEUX FRAMBOISES AMANDES A LA RICOTTA

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour le gâteau:

- 2 oeufs
- 1 yaourt nature brassé
- 100 g de farine
- 80 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 càc d'amandes amères
- 200 g de framboises surgelées

Ingrédients pour la crème à la ricotta :

- 1 boîte de ricotta
- 1 oeuf
- 40 g de sucre
- 20 g de farine
- le jus d'1/2 citron

Préparation du gâteau :

Dans un saladier, mélanger le yaourt avec le sucre, l'huile d'olive et l'amande amère. Ajouter les oeufs, la farine, la levure, la poudre d'amandes et le bicarbonate de soude. Bien mélanger. Incorporer délicatement les framboises surgelées. Verser dans un moule 20 x 20 beurré et fariné, lisser à la spatule.

Préparation du cheesecake :

Préchauffer le four à 180°C (th.6.). Battre la ricotta avec le sucre. Ajouter l'oeuf, la farine, le jus de citron, bien mélanger. Déposer sur la pâte en faisant pénétrer par endroit la préparation au cheesecake à l'aide d'un cuillère. (Eryn utilise une poche à douille, mais contrairement à elle, ma pâte n'était pas liquide).

Mettre au four environ 40 à 45 min. (à surveiller, Eryn ne laisse que 35 min).

Laisser totalement refroidir dans le plat avant de couper en carrés individuels, et de tamiser de sucre glace.