

# GÂTEAU FRAMBOISE CITRON



Gâteau  
framboise  
citron

30 min

1h 10

## VOTRE PANIER NETTO

Pour 6/8 personnes

280 g de farine  
3 c à café de levure chimique  
1 pincée de sel  
225 g de beurre à température ambiante  
225 g de fromage frais (type philadelphia)  
200 g de sucre  
Le zeste d'un citron  
Le jus d'1 citron  
5 oeufs  
200 g de framboises

Pour la finition :

2 c à soupe de confiture de framboises  
100 g de fromage frais (type Philadelphia)  
50 g de beurre à température ambiante  
300 g de sucre glace  
1c à soupe de jus de citron  
Le zeste d'1/2 citron  
Une dizaine de framboises pour la décoration

## PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 160°. Beurrez et farinez un moule.
2. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sel.
3. Dans un grand saladier, fouettez le beurre et le fromage frais au batteur électrique pendant 2 minutes. Ajoutez le sucre petit à petit en continuant de fouetter, puis le jus et le zeste de citron.
4. Ajoutez les oeufs un par un et battez bien à chaque fois. Versez la farine, la levure, le sel et battez bien pour obtenir une pâte homogène. Dans un saladier, versez les framboises, ajoutez 2 c à soupe de fraie et mélangez délicatement. Incorporez à la pâte en évitant d'écraser les framboises.
5. Versez dans le moule et faites cuire pendant 1h/ 1h10 environ (vérifiez la cuisson en piquant à la pointe d'un couteau au centre, la lame doit ressortir sèche). Laissez tiédir puis démoulez et laissez refroidir complètement sur une grille.

6. Coupez le gâteau en deux et étalez la confiture au milieu et refermez le gâteau.

## GLAÇAGE

7. Mélangez le beurre et le fromage frais au batteur électrique pendant 2 minutes puis ajoutez le sucre glace et le jus de citron. Fouettez pour obtenir un mélange homogène.
8. Étalez le glaçage sur le gâteau. Disposez les framboises, parsemez de zeste de citron et de quelques feuilles de menthe.