



## cake citron framboises

lilou\_\_3



Pour ce gâteau citron framboises

### Crème citron

60g de jus de citron

70g de sucre

65g de beurre

1g d'agar agar

2 œufs

### Version thermomix:

La veille, hi hi hi c'est ce que je vous disais on prépare ça avant pour être tranquille et zen le jour même.

Donc, la veille on prépare la crème au citron.

Dans le bol, placer le sucre, le jus de citron ainsi que le beurre pour 2mn, 60, vitesse 2.

Au bip, ajouter les œufs et l'agar agar pour 20s, vitesse 4.

Programmer enfin 7mn, 80, vitesse 2.

Placer dans une poche à douille, au frais.

Et voilà déjà une crème de faite, rapide n'est ce pas !!!

Réalisez un chantilly, la recette [par ici](#)

### Pour cela, il vous faudra pour la génoise:

- 3 gros œufs
  - 100 g de sucre en poudre
  - 100 g de farine de blé T65
1. Dans un saladier fouettez 2 jaunes et 1 œuf entier avec la moitié du sucre.
  2. Ajoutez la farine et mélangez rapidement.
  3. Battez les 2 blancs en neige avec le sucre restant. Incorporez-les délicatement au reste de la préparation.
  4. Étalez la pâte à biscuit sur la plaque à roulé tout juste sortie du réfrigérateur et faites cuire 10 à 12 minutes dans le four préchauffé à 180°C.

Puis, découpez votre cœur à l'aide d'un gabarit préalablement découpé

voici notre beau cœur

Découpez au centre un cœur

Réalisez ainsi trois cœurs de même taille.

Sur le premier cœur alternez la chantilly et le lemon curd puis posez dessus le deuxième cœur puis refaire la même opération et de même pour le dernier cœur

Vous pouvez en faire de même avec le centre des cœurs comme ci dessous

Puis, j'ai décoré mon cœur de framboises, de framboises que j'ai doré et de pépites de chocolat

Un très joli et bon gâteau

et qui se tiens très bien à la découpe !!!

*Régalez vous les gourmets !!!!*

“ for zodio ”

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)