

TOURBILLON des MERVEILLES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 8

Préparation : 30 min / Cuisson : 20 + 25 min / Attente : 4h ou une nuit

Difficulté : Facile

Matériel spécifique : un cercle à charnière de 25 cm, un autre de 23 ou 24 cm de diamètre

INGRÉDIENTS

Base aux amandes : • 3 œufs • 80 g de poudre d'amandes • 10 g de maïzena • 80 g de sucre • 1 càc de levure chimique • 1 pincée de sel • 1 càc d'arôme d'amandes amères • 50 g d'amandes entières non mondées

Douceur aux framboises : • 2 œufs • 200 g de framboises (surgelées si ce n'est pas la saison) • 50 g de sucre • 20 g de farine

Tourbillon mascarpone : • 2 œufs • 250 g de mascarpone • 50 g de sucre • 2 feuilles de gélatine (4g) • 2 càs d'eau chaude • 1 càs de sucre glace

Pour décorer : quelques amandes effilées, des framboises

RÉALISATION

Base aux amandes

Préchauffer le four th6, 180°C. Placer une feuille de papier cuisson au fond d'un moule, bloquée par la charnière amovible (le plus grand des deux), beurrer et fariner, placer au frais.

Hacher grossièrement les amandes non mondées (ne pas réduire en poudre, il doit rester des morceaux).

Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Dans un autre plat, mélanger poudre d'amande, maïzena, levure et sel. Ajouter ces poudres au mélange jaune/sucre, puis l'arôme, bien fouetter.

Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. En incorporer 1/3 en remuant de façon énergique pour assouplir la pâte, puis les 2/3 restant délicatement à la spatule. Ajouter les amandes grossièrement hachées, mélanger doucement, sans insister.

Verser dans le moule réservé au frais,

enfourner pour 20 minutes.

Beurrer les bords du second moule. Retirer le gâteau du four, démouler à l'envers sur une feuille de papier cuisson, puis sans ôter cette feuille, le tasser dans le second moule plus petit.

Baisser le four 5, 160°C.

Douceur aux framboises

Les framboises doivent être décongelées préalablement.

Les mixer en purée. Fouetter les œufs avec le sucre. Ajouter le farine et la purée de framboises, fouetter pour obtenir un mélange homogène. Verser sur la base aux amandes et enfourner pour 25 minutes.

Retirer du four et laisser complètement refroidir.

Tourbillon de mascarpone

Tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajouter le mascarpone et fouetter longuement.

Essorer la gélatine dans les mains, puis la dissoudre au fouet dans un verre contenant 2 càs d'eau bien chaude. Ajouter le tout à la préparation, bien fouetter.

Battre les blancs en neige très ferme avec le sucre glace. Les incorporer délicatement à la préparation au mascarpone. Verser le tout sur l'étage aux framboises froid. Lisser le dessus à la spatule et mettre au frais pour 4h minimum (ou une nuit).

Pour servir :

Passer une lame de couteau entre le cercle et le gâteau, démouler délicatement.

Décorer avec des amandes effilées que l'on aura fait griller rapidement dans une poêle et éventuellement des framboises.