

### GÂTEAU LEGER VANILLE FRAMBOISES



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 30 mn**

**Pour 6 personnes:**

6 œufs (180g) (blancs et jaune séparés)

Le même poids de sucre (180 g)

La moitié du poids en Maïzena ou farine (90 g)

1/2 gousse de vanille grattée

1 noix de beurre pour le moule

6 càs de crème pâtissière

100 g de framboises surgelées

Préchauffer le four à 200°.

Mélanger délicatement les framboises à la crème pâtissière et réserver au frais.

Monter les blancs en neige ferme au robot (ou au batteur). En continuant à fouetter, ajouter les jaunes, les grains de la 1/2 gousse de vanille grattée puis la Maïzena (ou féculé de pommes de terre).

Beurrer un moule à manqué et y verser la pâte. Enfourner en baissant la température à 180°. Laisser cuire pendant une trentaine de minute sans ouvrir le four et vérifier que le gâteau est pris en piquant une lame de couteau qui doit ressortir sèche.

Attendre que le gâteau soit froid pour le démouler et le couper en 2 avant de le farcir avec la crème pâtissière aux framboises. Réserver au frigo jusqu'à la dégustation.