

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## BAVAROIS AUX FRAMBOISES



**Pour 8 personnes**

**Préparation : 1 h**

**Cuisson : 15 min**

**Pause : 4 h ou une nuit**

### Ingrédients pour la génoise :

- 100 g de farine
- 80 g de sucre
- 3 oeufs
- Une pincée de sel

### Ingrédients pour le bavarois :

- 400 g de framboises (surgelées c'est très bien aussi)
- 150 g de sucre
- le jus d'1/2 citron
- 5 feuilles de gélatine
- 40 cl de crème liquide entière ou à 30% (au choix)
- Des biscuits à la cuillère pour la décoration

### Ingrédients pour le nappage :

- 150 g de framboises en coulis
- 2 feuilles de gélatine

### Préparation de la génoise :

**Préchauffez le four à 180°.**

Séparez les blancs d'oeufs des jaunes. Dans un saladier, montez les blancs d'oeufs avec le sel jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

Dans un autre saladier, travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez petit à petit la farine, puis les blancs en neige. Mélangez délicatement avec une maryse.

Beurrez et farinez [un moule à charnière de 24 cm](#) puis versez la pâte en égalisant bien la surface.

Mettez au four et laissez cuire pendant 15 min.

### **Préparation du bavarois :**

Dans un saladier, faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Décongelez les framboises si vous les achetez surgelées (ce qui était mon cas vu qu'au moment de la confection de ce gâteau ce n'était pas la saison des framboises).

Mixez les framboises puis passez-les au chinois. Mettez le coulis de framboises dans une casserole avec le sucre et le jus de citron. Ajoutez les feuilles de gélatine essorées, mélangez le tout avec un fouet puis laissez refroidir.

Montez la crème liquide en chantilly puis l'incorporer délicatement au coulis de framboises.

### **Montage du bavarois et présentation finale :**

Démoulez la génoise puis mettez-la sur un plat de présentation, mettez autour de la génoise le cercle de votre moule à charnière (juste le cercle qui va nous aider à tenir le bavarois), disposez les biscuits à la cuillère tout autour du cercle (à l'intérieur) puis versez délicatement notre crème chantilly-framboises sur la génoise, répartissez bien la crème sur tout le moule. Mettez au frais en attendant la préparation du nappage.

**Pour le nappage :** Dans un saladier, faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faites tiédir le coulis de framboise puis ajoutez les feuilles de gélatine essorées, mélangez le tout. Laissez refroidir puis versez le coulis sur toute la surface de votre bavarois. Décorez votre gâteau avec des framboises ou des fraises puis remettez-le au frigo pour 4 heures ou une nuit (ce qui est encore mieux)

Au moment de servir, enlevez très délicatement votre cercle à pâtisserie puis dégustez avec plaisir.