**Genoise amande, crème mascarpone citron et framboises**



**Ingrédients:**

**Pour la génoise:**

* -4 oeufs
* -100g de sucre
* -50g de farine
* - 50 g poudre amande
* -1 sachet de levure chimique.
* -1 pincée de sel

**Pour la garniture:**

* -250g de framboises
* -1 citron vert bio
* -250g de mascarpone
* 30g de sucre

Préchauffez le four à 180°.

Séparez les blancs des jaunes.

Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez ensuite la levure et la farine, poudra amande et mélangez.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel.

Mélangez ensuite délicatement les blancs d'oeufs en neige au mélange.

Beurrez et farinez un moule rond.

Versez la préparation en enfournez pour 15minutes à 180°.

A la sortie du four, démoulez le gâteau et laissez refroidir.

**Préparez la garniture:**

rincez séchez et équetez les framboises. Rincez et séchez vos framboises.

Fouettez votre mascarpone avec le sucre et des zestes de citron vert.

Sur le gateau (pas trop épais)

ou Découpez votre gâteau en deux dans le sens de l'épaisseur.

Etalez-y la moitié de votre créme, disposez la moitié des fruits.

Mettre le dessus du gâteau et étalez le reste de la crème et des fruits.

Réservez au frais en attendant de vous régalez.