

GÂTEAU AU SÉRÉ



DE MARLYSE

Première partie le fond : (pour un moule à charnière de Ø 24 cm)

Papier four	• Découper le papier au Ø du fond de la forme du moule
150 gr de farine	• Frotter ensemble, faire une pâte
80 gr de beurre	
2 c. à soupe de sucre	• Mélanger le tout et ajouter à la pâte
1 pincée de sel	
1 jaune d'œuf	
1 c. à soupe de lait	

- Étaler la pâte avec le rouleau à pâtisserie
- Poser le papier sur le fond puis déposer la pâte étalée, ajuster au Ø de la plaque
- *Éventuellement mettre au froid*

Cuire le fond :

- Mettre à cuire au milieu du four à 180-200° env. 20 minutes (couleur brun-or)
- Laisser refroidir, puis mettre le fond dans le moule et fermer celui-ci.

Deuxième partie, la masse au séré :

3 jaunes d'œufs	• Au fouet, faire mousser
150 gr de sucre	
1 gousse de vanille ou 1/2 sachet de sucre vanillé	
450 gr de séré à la crème	• Rajouter et remuer au fouet
9 feuilles de gélatine	• Dissoudre avec un peu d'eau chaude et ajouter, bien mélanger à la masse et remuer au fouet
2 dl de crème	• Battre dans un bol
4 blancs d'œufs	• Monter en neige dans un bol
Dans la masse	• Rajouter petit à petit la crème fouettée • Rajouter petit à petit les blancs en neige
400 à 500 gr de framboises fraîches	

Finition

- Découper un papier four de sorte à ce qu'il fasse le tour du moule sur toute la hauteur et plaquer contre le bord du moule
- Déposer les framboises sur le fond (réserver quelques-unes pour garnir le dessus)
- Avant que le mélange ne soit solide, verser dans le moule et lisser
- Une fois terminé, solidifier au réfrigérateur. (min. 5-6 h.)
- Ensuite, ouvrir le moule délicatement, retirer le papier du bord, garnir avec le reste des framboises