

## *Bundt cake au fromage frais, citron et framboise.*

*Pour 4 personnes:*

*2 citrons - 1 barquette de framboises - 3 jaunes d'œuf - 1 œuf entier - 180 g de carré frais Gervais  
- 120 g de beurre - ½ sachet de levure - 200g de sucre - 200g de farine - sel.*

*Préchauffez le four 180° (th 6). Prélevez le zeste d'un citron, réservez et pressez les 2 citrons et réservez le jus. Faites fondre le beurre dans une casserole et laissez refroidir. Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir une texture crémeuse, ajoutez peu à peu la farine, la levure, 1 pincée de sel et le zeste de citron. Ajoutez ensuite le fromage frais, l'œuf entier, le beurre fondu et le jus des 2 citrons. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Incorporez délicatement les framboises afin qu'elles ne colorent pas la pâte. Beurrez et farinez un moule à bundt cake ou kouglof et versez la pâte dans le moule. Enfournez pour environ 35 min. Le dessus du bundt cake doit être légèrement doré et la pointe du couteau doit ressortir sèche. Laissez refroidir avant de démouler.*

