

Gâteau au citron fourré à la gelée de raisin, nappage chocolat blanc citron

 Cooking By Cath

Voici une variante plus gourmande de ma recette de [gâteau au citron](#) avec un fourrage à la [gelée de raisin](#) et un glaçage chocolat blanc citron. Quelques fruits viennent achever la décoration pour en faire un dessert facile à réaliser qui peut être servi en toute occasion.

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !




Préparation
30 min


Cuisson
42 min


Pause
2 h


Durée totale
3 h 12 min

 **Catégorie :** DESSERT - GOUTER  **Nombre :** 8 personnes

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [BATTEUR](#)
- [MELANGEUR](#)
- [PETRIN CONCASSEUR](#)

- [MOULE COURONNE 24cm](#) (moule à savarin ou moule à Kougelhopf)
- [ZESTEUR](#)

INGREDIENTS

- 3 citrons (2 zestes pour le gâteau - 1 zeste pour le glaçage - 50 ml jus pour le sirop)

Gâteau au sirop

- 100 g de sucre
- 90 ml huile
- 180 g fromage frais (= 3 "petits suisses" grand format)
- 150 g farine
- 50 g [maïzena](#)
- 1 sachet [levure chimique](#)
- 3 œufs

Sirop au citron

- 140 g sucre
- 125 ml eau
- 2 branches thym frais (facultatif)

Garniture

- 2 c. à soupe [gelée de raisins](#)

Glaçage

- 200 g [chocolat blanc](#)
- 30 ml crème entière
- Quelques grains de raisins et framboises pour la déco

PRÉPARATION

Étape 1 – gâteau au citron

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Installer le batteur dans la cuve du robot
3. Ajouter les oeufs et le sucre
4. Fermer le couvercle et lancer le robot : vitesse 7 - 2 minutes

