



Rainbow cake

Ingredients

Gâteaux

200g de beurre mou
180g de sucre glace
6 oeufs
400g de farine
11g de levure chimique
250g de lait entier
du colorant

Chantilly mascarpone

300g de mascarpone
450g de crème liquide entière
100g de sucre glace

Gâteaux

- Pour un cercle de 16cm -

A l'aide d'un batteur fouetter ensemble le beurre et le sucre glace.

Incorporer les oeufs 1 à 1.

Puis ajouter la farine et la levure.

Verser le lait et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Séparer la pâte en 6. Dans chaque pâte mettre une couleur, vous devez avoir violet, bleu, vert, jaune, orange et rouge dans l'ordre de bas en haut

Faire cuire 12 minutes dans four préchauffé à 180°C dans votre cercle.

Chantilly

Mettre la crème et la mascarpone dans un saladier et monter votre Chantilly au batteur ou autre et ajouter le sucre glace sur la fin.

Dans le cercle muni de rhodoïd mettre le cercle violet et une couche de crème, cercle bleu et une couche de crème, cercle vert et une couche de crème, cercle jaune et une couche de crème, cercle orange et une couche de crème, cercle rouge et une couche de crème.

Napper tout votre gâteau de crème et laisser au frais 3h.