

Préparez vous à réaliser LE gâteau qui va mettre des paillettes dans les yeux de vos enfants!! et vous rendre fier de vous même!!

## The RAINBOW CAKE

*A préparer la veille*

*Pour 10 personnes*

*Temps de préparation: 1 heure*

*Cuisson: 1h30*

### **LISTE DES INGREDIENTS**

#### **Les gâteaux**

- 430 g de farine
- 430 g de sucre
- 220 g de beurre
- 35 cl de lait
- 6 oeufs
- 1 sachet de levure
- zeste de 3 citrons verts

#### **Le glaçage inter-couleurs**

- 500 g de mascarpone
- 200 g de Philadelphia
- 125 g de sucre glace
- jus de 3 citrons verts
- 6 colorants alimentaires naturel (ou 3 à mélanger)

#### **Le glaçage de finition**

- 200 g de chocolat blanc
- 150 g de Philadelphia

### **RECETTE**

#### **Etape 1 - le gâteau**

Ramollir le beurre.

Faire blanchir le sucre avec les oeufs en fouettant.

Mélanger le beurre pommade avec le mélange oeufs et sucre

Ajouter la farine tamisée avec la levure.

Ajouter le lait et les zestes de citron puis bien mélanger.

Séparer le mélange en 6 parts égales.

Ajouter dans chacune des parts les gouttes de colorant alimentaire afin d'obtenir les couleurs de l'arc en ciel: Violet, Bleu, Vert, Jaune, Orange, Rouge.

*ATTENTION - N'hésitez pas à forcer la dose de couleur car la cuisson rend un peu plus pâle.*

Faire cuire chaque gâteau l'un après l'autre pendant 13 min à 170°C (thermostat 6).

#### **Etape 2 - Le glaçage inter-couleurs**

Mélanger le Mascarpone avec le Philadelphia, le sucre glace et le jus de citron jusqu'à obtenir une pâte souple assez compacte.

Lorsque le gâteau violet est cuit et refroidi, posez-le sur le plat de présentation et couvrez-le d'une couche de glaçage puis posez la couleur bleu et renouvelez la manipulation jusqu'à avoir superposé toutes les couleurs.

Recouvrez le contour du gâteau avec le glaçage.

#### **Etape 3 - Le glaçage de finition.**

Faire fondre le chocolat blanc dans un peu d'eau pour obtenir une pâte souple. Ajouter le Philadelphia et couvrez copieusement le dessus de votre dessert.

Laissez refroidir jusqu'au lendemain!