



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 au mascarpone

100g de sucre glace

450g de crème liquide entière

300g de mascarpone

Gâteaux

- Pour un cercle de 16cm -

Dans le bol mettre le beurre et le sucre glace 30s/vitesse 4

Ajouter les oeufs 1 à 1 à vitesse 4 jusqu'à avoir incorporé tous les oeufs.

Ajouter la farine et la levure et mettre 50s/vitesse 4

Mettre le lait et mélanger 30s/vitesse 4,5, récurer les bords et remettre 30s/vitesse 4,5

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 au mascarpone

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.