



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 1.

Puis ajouter la farine et la levure.

Verser le lait et mlanger jusqu' obtention d'une pte homogène.

Sparer la pte en 6. Dans chaque pte 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 prchauff 180C dans votre cercle.

Chantilly

Mettre la crme 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 rhodod mettre le cercle violet et une couche de crme, cercle bleu et une couche de crme, cercle vert et une couche de crme, cercle jaune et une couche de crme, cercle orange et une couche de crme, cercle rouge et une couche de crme.

Napper tout votre gteau de crme et laisser au frais 3h.