



RAINBOW CAKE
Pour 6 personnes

Génoise :

400g de farine
200g de sucre en poudre
200g de beurre mou
25cl de lait
6 œufs
1 sachet de levure chimique
Colorants alimentaires : violet, bleu, vert, jaune, rouge

Chantilly au mascarpone :

250gr de mascarpone
500gr de crème fraîche liquide à 30%
100gr de sucre impalpable

1/ Dans un saladier, fouettez le beurre mou avec le sucre jusqu'à avoir une consistance de pommade. Incorporez les **œufs** peu à peu. Incorporez ensuite la farine et la levure, puis le lait.

2/ Pesez la pâte obtenue et partagez-la en 5 parts égales. Placez-les dans 5 bols.

3/ Colorez chaque pâte avec l'une des couleurs de l'arc-en-ciel, à l'aide de colorant alimentaire (Vous pouvez les mélanger directement dans la pâte. Il faut en mettre très peu : une goutte suffit).

4/ Préchauffez votre four à 180° et faites cuire chaque pâte séparément dans un moule à manqué de 16 cm de diamètre. Comptez 10 à 12 min de cuisson pour chaque fournée.

5/ Démoulez les cercles de pâte et laissez-les refroidir sur une grille.

6/ A l'aide d'un grand couteau, découpez le dessus de chaque gâteau, s'il est bombé, pour avoir une galette bien lisse.

7/ A l'aide d'un fouet, mélangez la crème fraîche entière liquide et le mascarpone dans un saladier pour monter la crème. Lorsqu'elle commence à épaissir, ajoutez le sucre glace et continuez de fouetter pour avoir une chantilly.

8/ Alternez les couches de génoises et de chantilly.



9/ Terminez le décor en recouvrant entièrement le gâteau de chantilly au mascarpone.

10/ Décorez avec des petites pointes de chantilly sur le bord et la base.