

# LE RAINBOW CAKE

Un gâteau d'anniversaire en couleurs !



**Suivez le guide !**

Cette recette vous est proposée par



# Les ingrédients

Pour 8 à 10 personnes (taille 16cm)



200gr de sucre  
en poudre



200gr de beurre mou



400gr de farine



25cl de lait



6 œufs



1 sachet de levure  
chimique



250gr de mascarpone



50cl de crème  
liquide entière



100gr de sucre glace



Des bonbons



1 c.à.c. de vanille  
en poudre



Colorants alimentaires

# Les étapes

---

**Étape 1 :** Dans un saladier, fouettez le beurre mou avec le sucre. Incorporez les oeufs un par un. Ajoutez ensuite la farine et la levure et mélangez. Ajoutez le lait et la vanille et mélangez à nouveau.

**Étape 2 :** Pesez la pâte et partagez-la en 6 parts égales puis placez les pâtes dans 6 bols.

**Étape 3 :** Colorez chaque pâte avec les colorants alimentaires aux couleurs de votre choix (violet, bleu, vert, jaune, orange, rouge par exemple).

**Étape 4 :** Versez chaque pâte dans un moule à manqué de 16cm de diamètre et faites les cuire séparément au four à 180°C pendant 10 à 12 minutes. Laissez les gâteaux refroidir. Une fois que chaque gâteau est prêt, découpez à l'aide d'un grand couteau le dessus afin que les cercles soient bien lisses.

**Étape 5 :** Mélangez la crème fraîche entière liquide et le mascarpone dans un saladier à l'aide d'un fouet électrique pour faire monter la crème. Lorsque celle-ci commence à s'épaissir, ajoutez le sucre glace et continuez de fouetter pour avoir une belle chantilly.

**Étape 6 :** Pour le montage, déposez un des gâteaux sur votre plat de présentation et recouvrez de crème chantilly en lissant à l'aide d'une spatule. Répétez l'opération pour chaque gâteau. Terminez en recouvrant entièrement le gâteau de crème chantilly. Pour le décor, vous pouvez venir ajouter quelques bonbons par dessus et tout autour du gâteau.

**Et voilà, c'est prêt ! Miaaaaam !**