Le Rainbow Cake d'Axelle

Pour 10 pers

Ingrédients :
430 g de farine
430 g de sucre
220 g de beurre
35 cl de lait
1 sachet de levure
Zeste de citron
6 colorants alimentaires

Glaçage entre les gâteaux et sur les côtés :
500 g de mascarpone
200 g de Philadelphia
125 g de sucre glace
Citron

Pour le glaçage du dessus :
200 g de chocolat blanc
150 g Philadelphia

Pour le gâteau :

1) Ramollir le beurre.
2) Faire blanchir le sucre avec les œufs en fouettant.
3) Mélanger le beurre pommade avec le mélange œuf /sucre.
4) Ajouter la farine tamisée avec la levure.
5) Ajouter le lait et les zestes de citron puis bien mélanger.
6) Séparer le mélange en 6 parts égales.
7) 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.
   Ne pas hésiter à forcer la dose de couleur car la cuisson rend un peu plus pâle.
8) Faire cuire chaque gâteau l'un après l'autre pendant 13 min à 170°C (thermostat 6).

Glaçage :

9) Mélanger la mascarpone avec le Philadelphia, le sucre glace et le zeste de citron (à doser pour obtenir une pâte souple mais pas liquide).
10) Lorsque le gâteau violet est cuit et refroidi, le poser sur le plat de présentation et étaler dessus une couche de glaçage. Poser dessus le gâteau bleu puis du glaçage et ainsi de suite avec tous les gâteaux
11) Finir le glaçage en recouvrant les bords.

Pour le glaçage du dessus :

12) Faire fondre du chocolat blanc avec un peu d'eau pour avoir une pâte souple .Ajouter le Philadelphia et étaler sur le dessus.
13) Laisser prendre au frais au moins 3h.

BON APPETIT !!