

RAINBOW CAKE de Lucie

INGREDIENTS

LA GENOISE

120 g de farine

120 g de sucre en poudre

4 œufs

1 c. à c. d'arôme de vanille

Du colorant alimentaire

Du beurre pour le moule

LA CHANTILLY AU MASCARPONE

375 g de crème liquide entière

190 g de mascarpone

75 g de sucre glace

MATERIEL

1 saladier

4 bols

1 moule ou cercle de 12 cm de diamètre

1 robot ou batteur électrique

1 maryse

1. Préchauffer le four à 175 c° chaleur tournante



2. Commence par préparer la génoise : au robot ou au batteur électrique, fouette les œufs, l'arôme de vanille et le sucre pendant 10 minutes, le mélange doit tripler de volume. Ajoute la farine en l'incorporant délicatement avec la maryse.

3. Divise la pâte à part égale dans 4 bols, puis ajoute plus ou moins de colorant dans chaque bol afin d'obtenir la couleur désirée.



4. Beurre le moule, verse l'une des pâtes et enfourne pour 12 minutes. Pense à vérifier la cuisson avec une lame de couteau ! Répète l'opération avec les autres pâtes et laisse refroidir à la sortie du four.

5. Prépare à présent la chantilly au mascarpone : verse la crème dans un bol et place le tout au congélateur pour 10 minutes.

6. Ajoute ensuite le mascarpone et le sucre glace, puis fouette en augmentant progressivement la vitesse pour que le mélange épaississe et se transforme en chantilly.



7. Sur une assiette, dépose la couche



de gâteau la plus foncée et
recouvre d'une couche de chantilly.
Répète l'opération en recouvrant à
chaque fois d'une couche
de gâteau en respectant le dégradé.

8. Recouvre ensuite le gâteau
de chantilly puis lisse le tout.

Bonne dégustation

