

Rainbow cake

Temps de préparation : 60 minutes

Temps de cuisson : 90 minutes

Ingrédients (pour 10 Pour 10 Personnes) :

Pour les gâteaux :

- 430 g de farine
- 430 g de [sucre](#)
- 220 g de [beurre](#)
- 35 cl de lait
- 6 [oeufs](#)
- 1 sachet de levure
- zeste de 3 citrons

Pour le glaçage entre les gâteaux et sur les côtés :

- 500 g de mascarpone
- 200 g de Philadelphia
- 125 g de sucre glace
- jus des 3 citrons
- 6 colorants alimentaires

Pour le glaçage du dessus

- 200 g de chocolat blanc
- 150 g de Philadelphia

Préparation de la recette :

Pour le gâteau :

Ramollir le beurre.

Faire blanchir le sucre avec les oeufs en fouettant.

Mélanger le beurre pommade avec le mélange oeufs / sucre

Ajouter la farine tamisée avec la levure.

Ajouter le lait et les zestes de citron puis bien mélanger.

Séparer le mélange en 6 parts égales.

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.

Faire cuire chaque gâteau l'un après l'autre pendant 13 min à 170°C (thermostat 6).

Glaçage:

Mélanger le mascarpone avec le Philadelphia, le sucre glace et le jus de citron (à doser pour obtenir une pâte souple mais pas liquide).

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.

Finir le glaçage en recouvrant les bords.

Pour le dessus j'ai choisi un [glaçage au chocolat](#) blanc mais vous pouvez aussi garder le même glaçage que pour les bords.

Faire fondre le chocolat blanc, ajouter de l'eau pour avoir une pâte souple. Ajouter le philadelphia et étaler sur le dessus.

Laisser prendre au frais au moins 3h (l'idéal étant toute la nuit)