

Rainbow Cake

4 pers | 20 mn | 3 h

Les **ingrédients**

- Pour gâteau :
- 450 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 :
- 500 g de mascarpone
- 200 g de philadelphia
- 125 g de sucre glace
- Jus de 3 citrons
- 6 colorants alimentaires

La **recette**

Etape 1

Laisser ramollir le beurre. Dans un saladier, faire blanchir le sucre avec les oeufs en fouettant. Ajouter le beurre, bien mélanger. Ajouter la farine, la levure et les zestes de citron.
Mélanger.

Etape 2

Séparer le mélange dans 6 bols en parts égales. Ajouter dans chaque bol les gouttes d'un colorant. Verser un bol dans un moule à gâteau et enfourner 13 minutes à 170 °C.
Répéter l'opération pour les 5 bols restants.

Etape 3

Préparer le glaçage. Dans un saladier, mélanger le mascarpone avec le Philadelphia, le sucre glace et le jus de 3 citrons.

Etape 4

Procéder au dressage lorsque chaque gâteau est cuit et refroidi. Prendre le gâteau violet, le poser sur le plat et étaler une couche de glaçage, poser le gâteau bleu puis une couche
de glaçage. Répéter l'opération avec tous les gâteaux. Finir en recouvrant l'ensemble du gâteau avec du glaçage.

Etape 5

Laisser prendre au moins 3 heures au frais.