



# Gâteau arc-en-ciel



6 pers



40 mn

## Les ingrédients

- 1 yaourt
- 2,5 pots de sucre en poudre
- 4 œufs
- 2/3 de pot d'huile
- 4 pots de farine
- 1 sachet de levure
- Zestes de citron
- Colorants alimentaires
- 10 cl de crème
- 180 g de chocolat blanc

## La recette

### Etape 1

Préchauffer le four à 180°C.

### Etape 2

Dans un récipient, mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le yaourt. Incorporer l'huile, la farine, la levure et les zestes de citron.

### Etape 3

Diviser la pâte dans 5 bols différents puis ajouter les colorants. Bien mélanger.

### Etape 4

Verser la pâte destinée à devenir la partie extérieure du gâteau dans un moule beurré et fariné. Verser ensuite, au centre, le second bol (la première pâte va s'écarter). Répéter l'opération avec les autres bols.

### Etape 5

Enfourner pendant 30 minutes. Pendant ce temps, préparer le glaçage. Porter à ébullition la crème puis verser deux fois le chocolat blanc (la crème va le faire fondre).

### Etape 6

Une fois le glaçage cuit, le laisser refroidir puis procéder au glaçage.

