

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.