

« Gâteau surprise Arc-en-ciel »



Ingrédients :

- 16 œufs à température ambiante
- 500g de sucre
- 500g de farine
- Colorants alimentaires
- 200g de beurre mou
- 100g de sucre glace
- 1 cuillère à soupe d'eau

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Faites blanchir au batteur dans un grand bol les œufs avec le sucre.
3. Incorporez la farine à la maryse.
4. Divisez la pâte en fonction du nombre de couleurs.
5. Préparez vos colorants séparément et divisez la pâte en fonction du nombre de couleurs souhaitées (6 ici : Violet, bleu, vert, jaune, orange et rouge). Mélangez les colorants à la pâte.



6. Versez la préparation dans des moules identiques (à défaut, chaque couleur l'une après l'autre).
7. Faites cuire 20 mn. Démouler à chaud. Laisser refroidir
8. Pendant que les génoises colorées refroidissent, préparez la crème. Montez au batteur le beurre, le sucre glace et l'eau jusqu'à ce que le mélange blanchisse et s'aère. Facultatif : incorporez de l'extrait de vanille, des arômes.
9. Reprenez vos gâteaux, découpez la croute afin d'obtenir des étages de la même taille.
10. Superposez les couches de couleurs, en commençant par le violet, puis le bleu, le vert, le jaune, l'orange, et le rouge. Etalez la crème sur chaque couche. Conservez la dernière couche de génoise (la rouge) pour la fin.
11. Creusez un trou « propre » au centre du gâteau, en laissant les 2 premières couches du fond (violet et bleu) intact. Mettez dans le trou ainsi créé des bonbons type Smarties ou Dragibus.



12. Posez la dernière couche de génoise non trouée. Etalez de la crème sur l'ensemble de votre gâteau.



13. Etalez votre pâte à sucre et recouvrez l'ensemble de votre gâteau et faites une décoration de votre choix.



NB. Ne pas mettre au réfrigérateur, la pâte à sucre comme la pâte d'amande ne supporte pas l'humidité du réfrigérateur. A conserver dans un endroit sec et frais.

Deux effets pour votre gâteau surprise arc-en-ciel :

Effet arc en ciel superposé

Plusieurs génoises de couleurs différentes que l'on superpose. (Comme l'exemple ci-dessus).

OU

Effet arc en ciel mélangé

Mélangez les diverses portions colorées dans un même gâteau (avoir 2 ou 3 gâteaux multicolores)

Faites cuire la génoise (prévoir la quantité pour 2 voir 3 gâteaux identiques)

Superposez les couches de gâteaux : agglomérez-les avec de la crème au beurre ou beurre pommade ou de la pâte à tartiner.