

RECETTE GATEAU ARC EN CIEL & GATEAU DAMIER

Ref 673145

Gâteau Arc en Ciel

Ingrédients pour la base de gâteau de 26 cm de diamètre :

- 240 g de farine
- 240 g de sucre en poudre
- 6 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 6 cuillères à soupe d'eau chaude
- 4 colorants alimentaires en gel

Séparer les blancs d'œuf des jaunes et les battre en neige. Mélanger les jaunes avec le sucre, ajouter le sucre vanillé et battre le mélange jusqu'à qu'il devienne mousseux. Ajouter en battant sans arrêt l'huile et l'eau chaude.

Mélanger la farine avec la levure et incorporer peu à peu dans la mousse d'œufs déjà préparée et enfin délicatement les blancs en neige.

On prépare ainsi environ 900g de pâte à gâteau, suffisant pour la base du gâteau arc en ciel.

Astuce

Pour rehausser le goût, ajouter à la pâte ainsi préparée une cuillère à soupe de jus de citron et le zeste d'un citron.

Diviser la pâte en 4 parties d'un volume de 450g, 250g, 150g et 50g, et colorer chaque partie avec un colorant alimentaire de couleur différente de votre choix.

Introduire le petit moule. Verser les différentes pâtes colorées peu à peu depuis le bord extérieur vers le centre.

Enlever la base de gâteau prudemment et cuire à 160° dans un four préchauffé environ 40 mn.

Vous pouvez décorer le gâteau arc en ciel refroidi avec un nappage de votre choix, de la crème fouettée ou des fruits au grès de vos envies.

Gâteau Damier

Ingrédients pour les deux bases de gâteau de diamètre 26 cm (1 foncé et 1 clair) :

Utiliser les mêmes ingrédients que pour la préparation du gâteau arc-en-ciel (voir ci-dessus), mais en doublant la quantité des ingrédients. Pour la coloration de la moitié de pâte destinée pour la pâte de base foncée (environ 900g), remplacer le colorant alimentaire par 30g de cacao.

Préparer la pâte de la même manière que pour le gâteau arc-en-ciel.

Diviser la pâte en deux moitiés (2 x 900 g), colorer la moitié destinée pour la base de gâteau foncé par du cacao et renforcer en ajoutant la neige d'un blanc d'œuf.

Préparer séparément la pâte claire et la pâte foncée dans la forme à gâteaux ronde démontable de diamètre 26 cm au four préchauffé à 160°C, pendant environ 40 minutes.

Découper les deux parties refroidies en tranches d'épaisseur égales (4) et découper les cercles à l'aide du moule (5).

Former avec les cercles découpés l'étage inférieur de gâteau. Commencer par le cercle le plus grand et introduire progressivement dans les cercles plus petits de couleurs différentes (6).

Tartiner l'étage inférieur ainsi formé avec de la confiture ou de la crème (7).

Sur le plus grand cercle de l'étage inférieur, placer le plus grand cercle de couleur opposée et assembler le second étage (8).

Répéter le même procédé pour les deux étages restants, ne pas tartiner le dernier étage (7).

Napper la base de gâteau assemblée et décorer avec de la crème fouettée, des fruits etc.

Astuce

Pour la préparation des gâteaux damier à partir de gâteaux de base de diamètre 18 cm, baisser la quantité des ingrédients mentionnées dans la recette d'une moitié. Pour découper la base des gâteaux, n'utiliser que la partie inférieure du moule.