

Rainbow cake rose au chocolat au lait



(Pour 10 personnes)

La mousse au chocolat :

- 6 œufs
- 200g de chocolat au lait pâtissier

Séparer les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes avec le chocolat fondu au micro-onde.

Monter les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement au mélange jaunes-chocolat.

Mettre au frais pour minimum 3 heures.

Les génoises :

- 400g de farine
- 400g de sucre
- 200g de beurre
- 320g de lait
- 5 œufs
- 1 cuillère à café de levure chimique
- Quelques gouttes d'extrait de vanille
- Colorant : rose

Préchauffer le four à 180°C. Fouetter les œufs et le sucre au batteur électrique pendant une dizaine de minutes pour que le mélange double de volume.

Mélanger ensemble la farine et la levure ainsi que le lait et le beurre fondu.

Ajouter progressivement les ingrédients secs à l'appareil œufs-sucre, en alternant avec les ingrédients liquides.

Séparer la pâte en 3 et ajouter une pointe de couteau de colorant dans le 1^{er} bol, 2 dans le 2^{ème} et 3 pour le 3^e (le but étant d'obtenir un dégradé de rose assez net).

Beurrer un moule de 20cm de diamètre (ou plusieurs si vous en avez plusieurs) et verser le premier bol de pâte. Enfourner pour 10min.

A la sortie du four, attendre 5 min avant de démouler la génoise. Laisser refroidir le moule avant de le re-beurrer et de ré-enfourner la deuxième génoise pour 10min. Et ainsi de suite.

(J'ai également réalisé des génoises rectangulaires pour faire le manche de la loupe)

En attendant que les génoises soient toutes cuites, les entreposer les unes sur les autres en les séparant par du papier cuisson.

Quand la mousse au chocolat est bien prise et les génoises complètement refroidies, procéder au montage du gâteau.

Disposer la génoise rose foncé sur le plat de service, tartiner de mousse au chocolat. Poser ensuite une génoise rose intermédiaire et on recommence pour finir avec la génoise dont le rose est le plus clair.

N.B : La recette originale prévoyait d'utiliser les couleurs de l'arc en ciel (colorants : violet, bleu, vert, jaune et rouge). Dans ce cas-là, il faut séparer la pâte en 5 pour réaliser un gâteau de 5 étages

La ganache :

- 200g de chocolat noir pâtissier
- 200ml de crème liquide

Faire bouillir la crème et ajouter hors du feu le chocolat en morceaux. Mélanger à la cuillère en bois jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu et la préparation lisse et homogène. Recouvrir le gâteau de ce mélange et bien lisser les bords.

Décorer le gâteau et entreposer au frais pour que la ganache prenne.