

Rainbow Cake



Pour 10-12 personnes

Pour la ganache montée :

- 750ml de crème liquide
- 600 g de chocolat

Faire fondre au micro-ondes le chocolat avec 400ml de crème fraîche liquide.

Verser la crème fraîche en 3 fois sur le chocolat et bien mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Laisser refroidir.

Verser ensuite le restant de crème bien froide et mettre le bol au frais pendant plusieurs heures, voire toute une nuit.

Le lendemain, battre la crème jusqu'à obtenir une ganache bien ferme.

Pour les génoises plume :

- 8 œufs
- 240g de farine
- 240g de sucre
- 1 sachet levure chimique
- colorant alimentaire
- sel

Dans un petit saladier, mettre 8 jaunes d'œuf, ajouter 240 g de sucre. Bien fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter 240 g de farine et 1 sachet de levure, mélanger à la cuillère en bois.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et réserver.

Incorporer alors 1/4 des blancs et mélanger vivement à la cuillère, la pâte s'assouplit et devient lisse. Ajouter le restant en incorporant délicatement avec une maryse.

Répartir la pâte dans 6 bols de façon égale et colorer chaque bol (peser si besoin pour une répartition identique) et ajouter dans chaque bol un peu de colorant.

Verser la pâte colorée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (ou sur une feuille de silicone) dans un cercle à pâtisserie de préférence.

Enfourner 5 à 7 minutes à 180° dans un four préchauffé (vérifier la cuisson, le temps dépend de la taille des génoises) Les génoises ne doivent surtout pas brunir, elles ne doivent pas se colorer, mais rester claires et moelleuses.

Cuire chaque couleur séparément (violet, bleu, vert, orange, jaune et rouge). Laver le cercle entre chaque cuisson.

Pour démouler le gâteau, passer une lame le long du cercle en le soulevant un peu, la génoise se décollera sans se casser. Réserver chaque génoise dans un linge humide ou sur une feuille de papier sulfurisé mouillée.

Dressage :

Lorsque tous les disques sont cuits, monter la ganache en fouettant la crème chocolatée jusqu'à ce qu'elle augmente de volume et devienne onctueuse, épaisse.

Poser le disque de génoise violette sur le plat de service, le recouvrir de ganache montée.

Poser le disque de génoise bleue et le recouvrir de ganache, procéder ainsi pour le disque vert, le jaune, le orange et le rouge.

Répartir le reste de ganache sur le dessus et sur le côté du gâteau et bien lisser avant de mettre au frais.

Réserver au frais au moins une heure avant de décorer avec des billes de couleur.