



## **Gâteau arc-en-ciel (convient aux personnes intolérantes au gluten et/ou au lactose)**

### **Ingrédients**

#### **Biscuit**

- 315 g de sucre
- 540 g de beurre
- 9 œufs
- 450 g de farine sans gluten
- 180 g de maïzena
- 9 c.c. de levure
- 5 c.c. de sucre vanillé
- 9 c.s. de lait sans lactose
- 6 colorants alimentaires différents

#### **Crème à la vanille**

- 1 kg de mascarpone
- 1 l de crème fraîche liquide
- 6 c.s. de sucre en poudre
- 8 sachets de raffermissueur pour crème fouettée

#### **Décoration**

- Meringues
- Oreo sans gluten
- 2 sachets de glaçage

## Biscuit

**Étape 1** (450 g de farine sans gluten, 180 g maïzena, 9 c.c. de levure)

Préchauffez le four à 180 °C. Chemisez le moule à charnière (diamètre de 22 cm) de papier sulfurisé. Pesez le saladier vide et notez le poids – vous en aurez besoin plus tard. Ajoutez la farine, la maïzena et la levure dans le saladier et mélangez.



**Étape 2** (9 œufs, 540 g de beurre, 315 g de sucre, 5 c.c. de sucre vanillé, 9 c.s. de lait sans lactose)

Dans un autre saladier, mélangez le beurre mou, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse. Incorporez les œufs un à un, en les battant chacun pendant environ 1 minute. Ajoutez progressivement le mélange de farine (étape 1) à la pâte en alternant avec le lait.



**Étape 3** (Colorants alimentaires)

Pesez la pâte dans le saladier, soustrayez le poids du saladier vide et divisez la pâte en 6 parts égales. Placez les 6 portions dans 6 saladiers. Ajoutez un colorant différent dans chaque pâte et mélangez bien.



**Étape 4**

Versez la pâte dans le moule à charnière et lissez-la. Cuisez le biscuit dans le four préchauffé pendant environ 15 minutes. Ensuite, sortez-le du four, décollez le bord et démoulez le gâteau immédiatement. Procédez de la même façon pour les autres biscuits.



## Crème à la vanille

**Étape 1** (1 kg de mascarpone, 1 l de crème fraîche liquide, 6 c.s. de sucre en poudre, 8 sachets de raffermissueur pour crème fouettée)

Montez la crème liquide en chantilly. Ajoutez-y le mascarpone et le sucre en poudre. Une fois le mélange bien crémeux, incorporez le raffermissueur pour crème fouettée et mélangez. Mettez la crème au frais pendant 30 minutes.



## Étape 2

Placez le premier biscuit sur un présentoir à gâteau ou une assiette et nappez-le avec le mélange au mascarpone. Répétez l'opération pour tous les autres biscuits. Étalez le reste de mélange au mascarpone sur le pourtour du gâteau et mettez ce dernier au frais. Nous vous conseillons de mettre le gâteau au congélateur pendant 30 minutes afin que la masse durcisse convenablement. Cela vous facilitera la tâche pour le décorer.



## Décoration

**Étape 1** (2 sachets de glaçage)

Faire fondre le premier sachet de glaçage et faire tiédir la sauce au chocolat tout en veillant à ce qu'elle reste liquide. À l'aide d'une cuillère à café, créez des coulures de chocolats sur le bord tout autour du gâteau. Faites ensuite chauffer le deuxième sachet de glaçage et recouvrez le dessus du gâteau.



**Étape 2** (Oreo sans gluten, meringues)

Sur le dessus du gâteau, c'est-à-dire sur le glaçage encore liquide, disposez des meringues et comblez les espaces vides avec des Oreo émiettés. Pour terminer, nettoyez votre support et disposez des moitiés d'Oreo tout autour du gâteau.

