Gâteau de crêpes arc-en-ciel

6 personnes

30min

45min

4 oeufs
1 litre de lait
330 g de farine
25g de beurre
Colorant alimentaire
150g de mascarpone
300g de crème fraiche liquide
100g de sucre en poudre
Sucre vanillé

Mémo colorant

Souvent les colorants sont vendus en trois couleurs primaires. A vous donc de faire les mélanges :

Bleu + rouge = violet

Pour la pâte :
Réalisez une pâte à crêpes et divisez-la en 6 bols, un par couleur de colorant alimentaire. Versez quelques gouttes de colorant dans chaque bol, de manière à ce que vos pâtes soient bien colorées.
Faîtes-en cuire 3 à 4 par couleurs.

Pour la crème :
Mettez le mascarpone, la crème fraîche, les sucres dans un saladier bien froid et montez la chantilly au batteur.

Montage du gâteau de crêpes :
Sur le plat que vous utiliserez pour servir, posez une crêpe rouge puis badigeonnez de crème, recommencez avec une deuxième puis une troisième crêpe rouge. Continuez ainsi avec les 3 crêpes oranges, 3 jaunes, 3 vertes, 3 bleues, 3 violettes. Vous pouvez ajouter un coulis ou des fruits coupés pour amener une touche de pep's à la recette.