

LE GÂTEAU ARC-EN-CIEL



IL FAUT :

Pour le gâteau

- 1 yaourt nature
- 1 sachet de sucre vanillé (le pot sert ensuite de mesure)
- 2 pots de farine
- 2 pots de sucre
- 1 demi pot d'huile
- 3 oeufs
- 1 demi sachet de levure chimique

Pour le glaçage et le décor

- 200 g de chocolat noir
- 25 cl de crème liquide
- Des bonbons colorés

COMMENT ON FAIT ?

- Mélanger dans un saladier tous les ingrédients du gâteau au yaourt.
- Verser la préparation bien onctueuse dans un moule rond à graisser si nécessaire.
- Enfourner 30 minutes environ dans un four préchauffé thermostat 6 (180°).
- Laisser refroidir le gâteau avant de démouler puis couper en deux.
- Tartiner les deux parties de la confiture ou de la pâte chocolatée préférée des enfants puis les rassembler en les posant sur la tranche.
- Faire fondre le chocolat avec la crème sur feu doux puis répartir sur le gâteau.

LE TRUC EN + POUR FAIRE JOLI !

Réaliser le décor en posant les bonbons colorés sur le chocolat tiédi qui, en refroidissant, les fera bien tenir.