# [Gâteau multi-couches façon lapis cake](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/339005/1799040626/gateau-multi-couches-facon-lapis-cake.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Gâteau multi-couches façon lapis cake](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/339005/1799040626/gateau-multi-couches-facon-lapis-cake.shtml)  **Préparation** |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 10 mn  **Cuisson :** 45 mn  **Repos :** 0 mn |   **Pour 8 personnes :**   375 g de farine   200 g de beurre   300 g de sucre   5 petits ou 4 gros œufs   8 cuillères à soupe de lait   Colorant alimentaire   Cacao amer   Éventuellement arôme alimentaire (ici [pistache](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/224/pistache.shtml) et [framboise](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml)) | |
| |  |  | | --- | --- | | Gâteau multi-couches façon lapis cake |  1     Je vous propose une recette très simple mais vous pouvez utiliser une pâte à génoise ou même à gâteau au yaourt si vous le souhaitez. Faire l'[appareil](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300082/appareil.shtml) à gâteau : mélanger sucre et beurre pommade. Ajouter les jaunes d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml" \t "_blank), le lait, la farine tamisée, puis les blancs d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml" \t "_blank) battus ferme. | | Gâteau multi-couches façon lapis cake |  2     Répartir la pâte en autant de bols que l'on veut faire de couleurs (ici 5 couleurs), ajouter colorants et arômes dans chaque bol. | | Gâteau multi-couches façon lapis cake |  3     Après l'étape la plus compliquée : décider de l'ordre des couleurs. La cuisson se fait exclusivement au gril et par couche. Il faut compter 2 à 3 minutes de cuisson par couche et 2 autres pour sortir le plat, mettre la couche et remettre au four, soit 4 minutes par couches. Donc, plus vous ferez de couches, plus le gâteau vous prendra du temps. Commencer par déposer au [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) d'un plat profond 3 à 4 cuillères à soupe de la première couleur : cuisson 2 à 3 minutes au gril du four. | | Gâteau multi-couches façon lapis cake |  4     Sortir le plat et recommencer avec une autre couleur, déposer 3-4 cuillères à soupe, puis cuisson au gril. Nouvelle couche de couleur, nouvelle cuisson, etc. | | Gâteau multi-couches façon lapis cake |  5     Continuer jusqu'à épuisement des couleurs. Le fait de cuire au gril permet de ne pas assécher les couches déjà cuites du gâteau. | | Gâteau multi-couches façon lapis cake |  6     Une fois cuit, toutes les combinaisons sont possibles, y compris les montages post-cuisson avec un "remodelage" du gâteau. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Ce gâteau peut également être un multi-couches mais d'une seule couleur. Les bandes sont également visibles car le gril laisse une marque plus foncée entre chacune des couches, c'est magique ! En réalisant plusieurs gâteaux, on peut combiner les dessins et réaliser de très jolis montages. | |
| |  | | --- | |  | |