

CHOUETTE RECETTE

Oh! un gâteau soleil!!

Il vous faut :

- 4 œufs
- 350 g de sucre
- 25 cl de jus d'orange
- 250 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 1 goutte de gel colorant alimentaire jaune, rouge et orange
- 1 petite barquette de mascarpone
- ½ citron
- 30 g de sucre glace
- 1 morceau de pâte à sucre jaune.



1 Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre. Ajoutez la moitié du jus d'orange et la moitié de la farine ainsi que la levure. Puis mélangez à nouveau avec le reste de jus et de farine.



2 Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement. Divisez la pâte en 3, ajoutez un colorant dans chaque bol. Faites cuire au four séparément chaque couche dans un moule rond, 20 min, th. 6 (180°).



3 Superposez les 3 gâteaux en recouvrant chaque couche de glaçage (mascarpone, jus de citron et sucre glace mélangés). Étalez la pâte à sucre, découpez un soleil. Disposez-le dessus. Bon appétit!

Tu peux envoyer une photo de ton gâteau soleil sur [f Lesbelleshistoires.magazine](https://www.facebook.com/Lesbelleshistoires.magazine)