

RECIPE & INSTRUCTIONS

For the Cake:

12 Tbs. (1½ sticks/185 g) unsalted butter, at room temperature
3 large eggs, at room temperature
1 package Magical Vanilla Cake Mix (included)
1⅓ cups (345 ml) milk
Assorted food color gels (included)

For the Frosting:

12 Tbs. (1½ sticks/185 g) unsalted butter, at room temperature
12 oz. (375 g) cream cheese
1 package Magical Frosting Mix (included)

Rainbow Explosion Sprinkle Mix (included)

Rainbow Polka Dot Sprinkles (included)

Preheat a conventional oven to 350°F (180°C) or a convection oven to 325°F (165°C). Coat six 6-inch (15-cm) round cake pans with nonstick cooking spray.

Make the Cake Batter

In the bowl of an electric mixer fitted with the flat beater, cream the butter on medium speed until light and fluffy, about 2 minutes. Stop the mixer and scrape down the sides of the bowl. With the mixer on medium speed, add the eggs one at a time, beating well after each addition and scraping down the sides of the bowl as needed. Reduce the mixer speed to low and add the cake mix in three additions, alternating with the milk and beginning and ending with the cake mix. Increase the mixer speed to medium-high and beat until the batter is smooth, about 1 minute.

Color the Cake Batter

Divide the batter evenly among 6 bowls; there will be about ¾ cup (7¼ oz./205 g) of batter in each bowl.

For the pink layer, add ⅛ tsp. of pink food coloring to one bowl of batter. Stir until the color is uniform and no streaks of white remain. Repeat to color the orange, yellow, green, blue and purple layers, following the table below for the food coloring amounts.

Pink	⅛ teaspoon	Green	⅛ teaspoon
Orange	⅛ teaspoon	Blue	⅛ teaspoon
Yellow	⅛ teaspoon	Purple	¼ teaspoon

Bake the Cake Layers

Pour each bowl of colored batter into a separate prepared cake pan. (If you don't have 6 cake pans, you'll have to bake the layers in batches.) The pans will be less than half full. In batches, bake the cakes, rotating the pans once during the baking time, until a toothpick inserted in the cakes comes out clean, 15 to 17 minutes. Transfer the cakes to wire racks and let cool in the pans for 10 minutes, then turn the cakes out onto the wire racks to cool completely.

Make the Frosting

In the bowl of an electric mixer fitted with the flat beater, cream the butter and cream cheese on medium-high speed until smooth, about 1 minute. Reduce the mixer speed to low and slowly add the frosting mix. When all the frosting mix has been incorporated, increase the mixer speed to medium-high and beat until light and fluffy, about 2 minutes. You will have about 3½ cups (42 oz./1.2 kg) of frosting.

Build the Cake

Using a 2-inch (5-cm) round cookie cutter or biscuit cutter, cut out a round from the center of every cake **except for the pink layer** (which will be the top layer). Transfer about 1 cup (12 oz./375 g) of the frosting into a small bowl for building the cake, reserving the rest for the later steps.

If you have a cardboard cake round, spread a small ring of frosting in the center of the cake round. If you don't have a cardboard round, spread a ring of frosting in the center of your cake plate or cake stand. (This will keep the cake from sliding around as you assemble it.) Place the purple cake layer on top of the ring of frosting, centering it on the plate. Cover the purple layer with an even layer of the frosting, making sure not to cover the hole. Top with the blue layer, followed by another layer of frosting. Repeat with the remaining layers in this order: green, yellow and orange, covering each layer with an even layer of frosting.

Pour the explosion sprinkle mix into hole, stopping when the hole is completely filled. (You may not use all of the sprinkle mix.) Finally, flip the pink cake layer upside down and place it on the top of the cake.

Apply the Crumb Coat

Transfer another 1 cup (12 oz./375 g) of the frosting to a small bowl for applying the crumb coat, reserving the rest for the final layer of frosting. Using an offset spatula or knife, apply a very thin, even layer of frosting to the sides and top of the cake. If your cake begins to tilt, carefully shift it back into place with your hands. Transfer the cake to the refrigerator for 20 minutes. (This will firm up the frosting and make it more stable for the final steps.)

Frost and Decorate the Cake

Using an offset spatula or knife, use the remaining 1½ cups (1 lb. 2 oz./560 g) frosting to completely cover the cake evenly. You want the surface of the cake to be as smooth as possible. Set the cake, on its cardboard round or cake plate, on top of a baking sheet. Next, place the rainbow polka dot sprinkles in a bowl. Making sure your hands are dry, pick up a small handful of the sprinkles. Working from the bottom of the cake up, gently press the sprinkles into the frosting. Continue around and on top of the cake until the entire cake is completely covered in sprinkles. As needed, return any sprinkles that have fallen onto the baking sheet back to the bowl so that you can use them again.

Serve the Cake

The cake is best served immediately but can be refrigerated for up to 3 days. Remove from the refrigerator about 1 hour before serving. Serves 15.

Variation: To use 8- or 9-inch (20- or 23-cm) pans to make a three-layer cake instead, prepare the batter as directed above. Divide the batter equally among three bowls and color as desired. Bake the cakes as directed above until a toothpick inserted in the cakes comes out clean, about 15 to 17 minutes. To make a six-layer cake using 8- or 9-inch pans, go online to williams-sonoma.com/rainbowcake for the recipe. This will require additional cake mix and frosting.

RECETTE ET INSTRUCTIONS

Pour le gâteau :

185 g (12 c. à table/1,5 bâtonnet) de beurre non salé, à température ambiante
3 gros œufs, à température ambiante
1 sachet de mélange à gâteau vanille magique (inclus)
345 mL (1,3 tasse) de lait
Colorants alimentaires en gel variés (inclus)

Pour le glaçage :

185 g (12 c. à table/1,5 bâtonnet) de beurre non salé, à température ambiante
375 g (12 oz) de fromage à la crème
1 sachet de mélange pour glaçage magique (inclus)
Mélange de vermicelles explosion arc-en-ciel (inclus)
Vermicelles à pois arc-en-ciel (inclus)

Préchauffer un four conventionnel à 180 °C (350 °F) ou un four à convection à 165 °C (325 °F). Vaporiser six moules à gâteau ronds de 15 cm (6 po) avec un aérosol de cuisson antiadhésif.

Préparer la pâte à gâteau

Dans le bol d’un batteur sur socle équipé d’un fouet plat, battre le beurre à vitesse moyenne jusqu’à obtenir une consistance légère et mousseuse, environ 2 minutes. Arrêter le batteur et racler les parois du bol. Alors que le batteur sur socle fonctionne à vitesse moyenne, ajouter les œufs un à un, en mélangeant bien après chaque ajout et en raclant les parois du bol au besoin. Réduire à basse vitesse et ajouter le mélange à gâteau en trois temps, en alternant avec le lait. Commencer et terminer avec le mélange à gâteau. Augmenter la vitesse du batteur à moyenne élevée et battre jusqu’à obtenir une consistance lisse, environ 1 minute.

Colorer la pâte à gâteau

Diviser la pâte uniformément entre 6 bols; il devrait y avoir environ 205 g (0,75 tasse/7,25 oz) de pâte dans chaque bol.

Pour obtenir la couche rose, ajouter 0,5 mL (0,1 c. à thé) de colorant alimentaire rose dans un bol de pâte. Remuer jusqu’à obtenir une couleur uniforme, sans marbrures blanches visibles. Répéter avec les autres couches en orange, jaune, vert, bleu et violet, en suivant le tableau ci-dessous pour obtenir les quantités de colorant alimentaire nécessaires.

Rose	0,5 mL (0,1 c. à thé)	Vert	0,5 mL (0,1 c. à thé)
Orange	0,5 mL (0,1 c. à thé)	Bleu	0,5 mL (0,1 c. à thé)
Jaune	0,5 mL (0,1 c. à thé)	Violet	1 mL (0,25 c. à thé)

Cuire les couches de gâteaux

Verser le contenu de chaque bol de pâte colorée dans un des moules à gâteau individuels préparés. (Si vous ne possédez pas 6 moules à gâteau, faites cuire les différents étages en plusieurs périodes de cuisson successives.) Les moules seront remplis à moins de la moitié. Faire cuire les gâteaux, quelques étages à la fois, en tournant les moules une fois pendant la cuisson, jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré dans les gâteaux en ressorte propre, 15 à 17 minutes. Transférer les gâteaux sur des grilles et les laisser refroidir dans les moules pendant 10 minutes avant de les retourner sur les grilles et de les laisser refroidir complètement.

Préparer le glaçage

Dans le bol d’un batteur sur socle équipé d’un fouet plat, battre le beurre et le fromage à la crème à vitesse moyenne élevée jusqu’à obtenir une consistance lisse, environ 1 minute. Réduire à basse vitesse et incorporer lentement le mélange pour glaçage. Une fois tout le mélange pour glaçage incorporé, augmenter la vitesse du batteur à moyenne élevée et battre jusqu’à obtenir une consistance légère et mousseuse, environ 2 minutes. Cela donnera environ 1,2 kg (3,5 tasses/42 oz) de glaçage.

Assembler le gâteau

À l’aide d’un emporte-pièce rond ou d’un emporte-pièce à petits pains de 5 cm (2 po), découper un cercle au centre de chaque gâteau à l’exception de la couche rose (qui sera la couche du dessus). Transférer environ 375 g (1 tasse/12 oz) du glaçage dans un petit bol pour assembler le gâteau, en réservant la quantité restante pour les étapes ultérieures.

Si vous possédez un disque en carton pour gâteau, étendre un petit cercle de glaçage au centre de ce dernier. Si vous ne possédez pas un disque en carton pour gâteau, étendre un petit cercle de glaçage au centre de votre assiette à gâteau ou de votre assiette à gâteaux sur pied (cela empêchera le gâteau de glisser pendant l’assemblage). Déposer la couche de gâteau violet par-dessus le cercle de glaçage en la centrant dans l’assiette. Couvrir la couche violette d’une couche uniforme de glaçage, en vous assurant de laisser le trou dégagé. Déposer ensuite la couche bleue par-dessus le glaçage et enchaîner avec une autre couche de glaçage. Répéter en assemblant le reste des couches dans l’ordre suivant : vert, jaune et orange et s’assurer de couvrir chaque étage d’un glaçage uniforme.

Verser le mélange de vermicelles explosion dans le trou en arrêtant lorsque le trou est entièrement rempli (il est possible que vous n’ayez pas besoin d’utiliser tout le mélange de vermicelles). Finalement, retourner la couche de gâteau rose et la placer sur le dessus du gâteau.

Appliquer la couche de glaçage supérieure

Transférer un autre 375 g (1 tasse/12 oz) de glaçage dans un petit bol pour appliquer la couche supérieure; réserver la quantité restante pour la couche de glaçage finale. À l’aide d’une spatule coudée ou d’un couteau, appliquer une couche très mince et uniforme de glaçage sur les côtés et sur le dessus du gâteau. Si le gâteau commence à pencher, il suffit de le replacer délicatement avec les mains. Réfrigérer le gâteau pendant 20 minutes (cela permet de raffermir le glaçage et de le rendre plus stable pour les dernières étapes).

Glacer et décorer le gâteau

À l’aide d’une spatule coudée ou d’un couteau, utiliser les 560 g (1,5 tasse/1 lb et 2 oz) de glaçage restants pour couvrir entièrement et uniformément le gâteau. La surface du gâteau doit être aussi lisse que possible. Transférer le gâteau sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin. Déposer ensuite les vermicelles à pois arc-en-ciel dans un bol. Avec des mains sèches, prendre une petite poignée de vermicelles. En travaillant à partir de la base du gâteau vers le haut, presser délicatement les vermicelles dans le glaçage. Continuer en ajoutant des vermicelles autour et sur le dessus du gâteau jusqu’à ce qu’il soit entièrement couvert de vermicelles. Au besoin, remettre tous les vermicelles tombés sur la plaque à pâtisserie dans le bol pour les réutiliser.

Il est préférable de servir le gâteau immédiatement, mais il peut être réfrigéré jusqu’à trois jours. Retirer le gâteau du réfrigérateur environ 1 heure avant de le servir. Pour 15 personnes.

Variation : si vous désirez plutôt utiliser des moules de 20 ou 23 cm (8 ou 9 po) pour concocter un gâteau à trois étages, préparez la pâte comme indiqué ci-dessus. Répartir la pâte uniformément dans trois bols et colorer comme désiré. Faire cuire les gâteaux comme indiqué ci-dessus jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré dans les gâteaux en ressorte propre, environ 15 à 17 minutes. Pour préparer un gâteau à six étages en utilisant des moules de 20,5 ou 23 cm (8 ou 9 po), visiter williams-sonoma.com/rainbowcake pour obtenir la recette. Cette recette nécessitera davantage de mélange à gâteau et de glaçage.