

Gâteau au chocolat sans sucre

6 portions



un peu d'expérience souhaitée

jusqu'à 40 Min.

**Ingrédients:****Cake:**

2 oeufs
100 g de stevia
1 pincée de sel
10 c. à c. Extrait Vanille Bourbon
100 g de amandes effilées (moulues)
25 g de cacao en poudre
1 c. à c. Backin poudre à lever de Dr. Oetker
70 ml de lait d'amandes
20 ml d' huile de noix de coco

Crème:

1 avocado
10 g de cacao en poudre
20 g de stevia

Topping:

30 g de mûres
40 g de myrtilles
1 g de flocons de chocolat et quelques fleur comestible

1 Pour le gâteau:

Préchauffez le four (chaleur supérieure et inférieure : 180 °C) et recouvrez le moule à ressort de papier sulfurisé. Séparez les blancs d'œufs du jaune et battez les blancs d'œufs avec le stevia et du sel jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Fouettez les jaunes d'œufs avec l'extrait de vanille jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Mélangez les amandes moulues, le cacao en poudre et la levure chimique au mélange de jaunes d'œufs et ajoutez petit à petit le lait d'amande et l'huile de coco. Ajouter progressivement le blanc d'œuf battu et verser la masse obtenue directement dans le moule. Faites cuire le gâteau au milieu du four pendant environ 30 minutes, puis laissez-le refroidir.

Four électrique: 180 °C**2 Pour la crème:**

Entre-temps, pour la crème, retirez le noyau d'un avocat mûr, placez la chair dans un grand bol. Réduisez la chair en purée avec la poudre de cacao et l'érythritol.

③ Pour la décoration et la garniture:

Retirez le papier sulfurisé de dessous le gâteau et répartissez la crème sur le gâteau. Décorez le gâteau en formant des formes de faucille sur le dessus avec des cassis, des myrtilles, des pépites de cacao et des pétales de fleurs comestibles.

Bonne dégustation !

Tip from the Test Kitchen

- Selon la saison, vous pouvez varier avec les fruits et par exemple utiliser des cerises ou des fraises pour décorer.