

# Gâteau au chocolat végétal en couches

7 portions



un peu d'expérience souhaitée

● jusqu'à 60 Min.

**Ingrédients:****Cake:**

100 g de farine complète de seigle  
50 g de noisettes (moulue)  
50 g de cacao en poudre (pure)  
7 g de Backin poudre à lever de Dr. Oetker (1.5 c.a.c.)  
3 g de cannelle (1 c.à c.)  
1 pincée de sel  
120 ml de lait d'avoine  
80 ml de sirop d'érable  
70 ml d'huile de noix de coco  
100 g de compote de pommes sans sucres

**Pour la crème:**

200 g de silkes tofu  
200 g de chocolat, noir (72%)

**La garniture:**

100 g de framboises  
2 feuilles citronnelle

**1 Pour le gâteau:**

Préchauffez le four (chaleur supérieure et inférieure : 180 °C). Couvrez le moule à ressort avec du papier sulfurisé. Dans un bol, mélangez la farine d'épeautre, les noisettes, le cacao en poudre, la levure chimique, la cannelle et le sel. Dans un deuxième bol, mélangez le lait d'avoine, la compote de pommes, le sirop d'érable et l'huile de coco. Mélangez les ingrédients liquides aux ingrédients secs et versez l'ensemble dans le moule. Faites cuire au milieu du four pendant environ 15 minutes, ensuite laissez le gâteau refroidir .

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

Pendant ce temps, coupez le chocolat extra noir en morceaux et faites-le fondre au bain-marie. Mélangez le silken tofu et le chocolat fondu à l'aide d'un mixeur à main jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laissez reposer pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que la crème épaississe.

**3** Découpez des cercles du le gâteau à l'aide d'un cutter. Le nombre doit être pair, car chaque gâteau a besoin de deux cercles. Mélangez brièvement la crème et remplissez une poche à douille avec un embout. Pressez de petits points de crème sur les bases des gâteaux, placez une deuxième base sur le dessus et pressez d'autres points sur le dessus. Répétez l'opération pour le reste des gâteaux.

④ Pour la garniture:

Décorez les gâteaux avec des framboises et de la mélisse et gardez-les au frais jusqu'au moment de servir.

Tip from the Test Kitchen

- Le reste du gâteau peut être utilisé pour faire des sucettes glacées ou des truffes au rhum. Émiettez le reste du gâteau et mélangez-le avec le reste de la crème ou du chocolat fondu (ajoutez un peu de rhum pour les rumtruffles), façonnez le gâteau dans des moules à boules et laissez-le refroidir. Pour les soufflés de gâteau, insérez une tige et trempez-la dans le chocolat. Décorez-les comme vous le souhaitez.