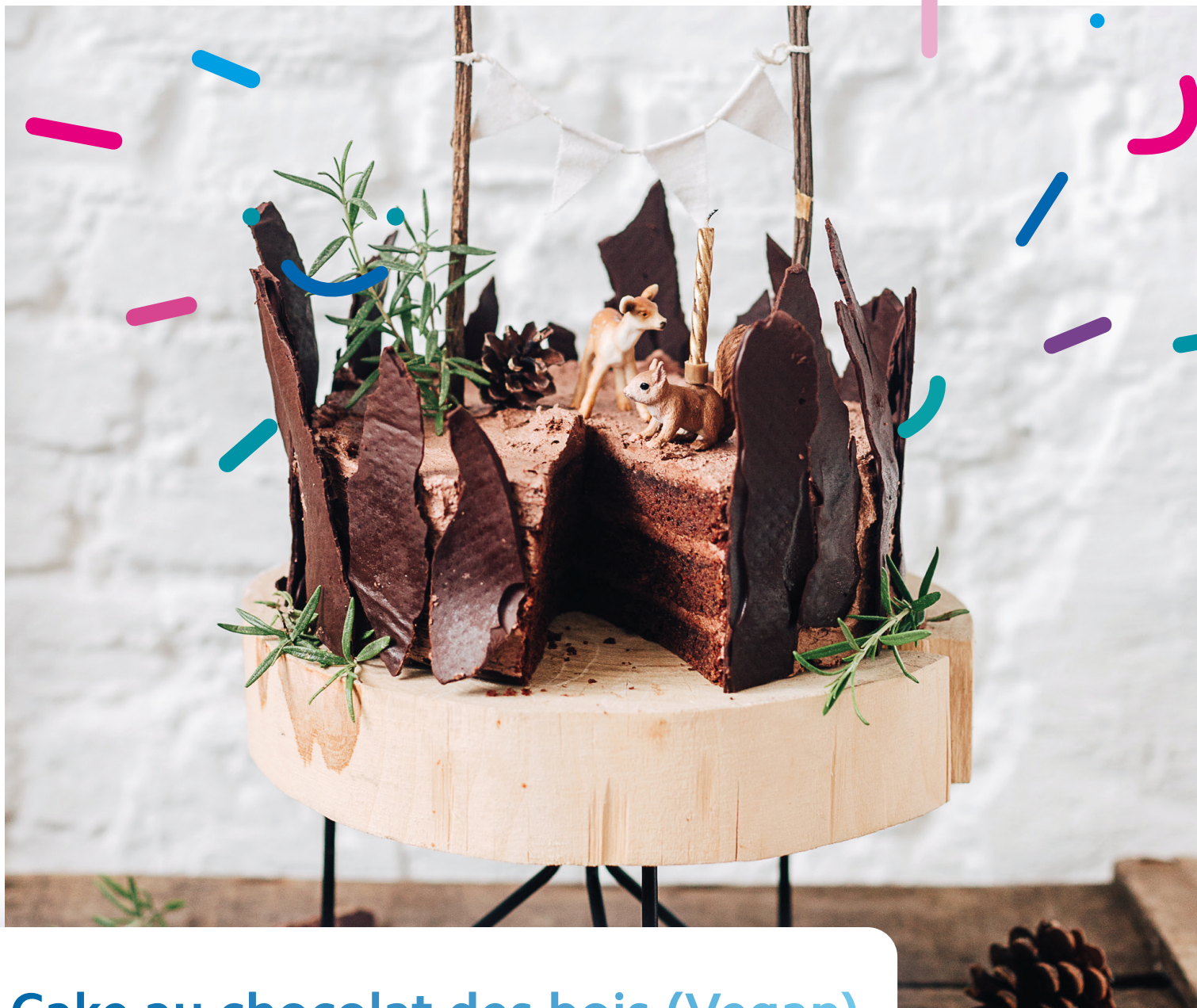




Cake au chocolat des bois (Vegan)



INGRÉDIENTS

Pour 12 portions

- 350 g de farine
- 250 g d'édulcorant autagatose en poudre (= 500 g sucre)
- 90 g de cacao en poudre
- 1 c. à s. de baking powder
- 1/2 c. à c. de sel
- 1 c. à s. d'extrait de vanille
- 600 ml de lait d'amandes
- 150 ml d'huile (neutre)
- 2 c. à s. de vinaigre de pomme

Glaçage:

- 360 g de lait de coco entier (en conserve)
- 430 g de chocolat vegan, en morceaux

Ecorce en chocolat:

- 200 g de chocolat vegan



*par rapport
à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu



PRÉPARATION

Cake:

Préchauffer le four à 180°C.

Graisser 3 moules à cake de 20 cm.

Mélanger la farine, la poudre au tagatose, le cacao, la baking powder et le sel dans un bol.

Dans un autre bol, mélanger le lait d'amandes avec l'extrait de vanille, l'huile et le vinaigre de pomme.

Mettre ensemble les deux appareils et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Répartir la pâte dans les trois moules.

Enfourner pendant 35 à 40 minutes. Contrôler la cuisson avec une pique à brochette. Quand les cakes sont cuits, les sortir du four, les laisser refroidir et démouler.

Glaçage:

Mettre la veille les conserves de lait de coco au réfrigérateur ce qui permet d'en récupérer plus facilement la crème épaisse et solide (le jus qui reste n'est pas utile) le lendemain.

Faire fondre le chocolat et la crème de coco au bain-marie.

Fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse et lisse et placer au réfrigérateur 2 à 3 heures jusqu'à ce que le mélange ait une consistance adaptée (entre liquide et solide).

Laisser reposer 15 minutes à température ambiante.

Fouetter ensuite le mélange au mixer pour le rendre plus léger.

Recouvrir le premier cake de glaçage. Déposer le second cake par-dessus et le recouvrir de glaçage à son tour. Déposer le dernier cake et terminer le glaçage de tout le montage. Mettre au réfrigérateur.

Ecorce en chocolat:

Faire fondre le chocolat au bain-marie

Verser le chocolat fondu sur une feuille de papier cuisson et l'étendre avec une spatule. Recouvrir d'une autre feuille de papier cuisson et laisser refroidir jusqu'à ce que le chocolat soit durci.

Casser le chocolat en bâtonnets entre les feuilles de cuisson. Décorer le pourtour du cake avec ces morceaux pour simuler l'effet de troncs d'arbres.

DECORATION

Drapeaux:

- 2 bâtons de réglisse
- Cordelette
- Morceau de coton
- Ciseaux
- Mod Podge ou colle pour textile

Nouer les bouts d'une petite corde aux bâtonnets de réglisses pour créer l'effet d'une corde à linge.

Découper des petits drapeaux dans le coton.

Replier un bord des petits drapeaux pour les coller le long de la corde à distance égale.

Support bougie:

- 1 figurine d'animal (type Schleich)
- Colle rapide
- Petit support pour bougie

Supprimer la pique du petit support pour bougie.

Le coller sur la figurine à un endroit plat avec de la colle rapide.

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu