



Gâteau au chocolat végétan

Ingrédients

Biscuit

- 480 ml de lait végétal
- 1,5 c.s. de jus de citron
- 225 g de beurre végétan
- 2 c.c. d'extrait de vanille
- 1,5 c.c. de café en poudre
- 420 g de farine
- 65 g de cacao en poudre
- 250 g de sucre
- 1 sachet de levure
- 1,5 c.c. de bicarbonate de soude
- 1 c.c. de sel
- 120 g de compote de pommes

Glaçage au chocolat

- 300 ml de crème fouettée végétale
- 340 g d'éclats de chocolat végétan
- 40 g de sucre glace

Mousse au chocolat

- 60 g de fromage frais végétal
- 120 ml de crème fouettée végétale
- 30 g de sucre glace
- 80 ml de glaçage au chocolat

Marmelade de framboises

- 250 g de framboises congelées
- 2 c.c. de maizena
- 1 c.s. de sucre

Décoration

- Framboises
- Noix de coco râpée

Glaçage au chocolat

Étape 1 (300 ml de crème végétale, 340 g d'éclats de chocolat végétan, 40 g de sucre glace)

Porter à ébullition la crème fouettée avec le sucre glace et verser le mélange sur les éclats de chocolat. Mélanger le tout au mixeur jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Réserver 80 ml de glaçage pour la mousse au chocolat. Placer le reste au frais pendant environ 3 heures, jusqu'à l'obtention d'une pâte à tartiner.



Mousse au chocolat

Étape 1 (60 g de fromage frais végétal, 120 ml de crème fouettée végétale, 30 g de sucre glace, 80 ml de glaçage au chocolat)

Mélanger le fromage frais végétal, la crème fouettée et le sucre glace à l'aide d'un mixeur à main jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter les 80 ml de glaçage au chocolat et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange devienne bien crémeux. Placer la mousse au frais pendant environ 2 heures.



Marmelade de framboises

Étape 1 (250 g de framboises congelées, 2 c.c. de maïzena, 1 c.s. de sucre)

Faire décongeler les framboises à feu moyen dans une casserole en les remuant régulièrement et en les écrasant avec une cuillère. Dans une tasse, délayer la maïzena dans 2 cuillères à soupe d'eau. L'ajouter aux framboises avec le sucre et porter le tout à ébullition en remuant constamment. Dès que la masse devient un peu plus ferme et que les framboises ont été réduites, retirer la marmelade du feu et la laisser refroidir.



Biscuit

Étape 1 480 ml de lait végétal, 1,5 c.s. de jus de citron, 225 g de beurre végétal, 2 c.c. d'extrait de vanille, 1,5 c.c. de café en poudre, 420 g de farine, 65 g de cacao en poudre, 250 g de sucre, 1 sachet de levure, 1,5 c.c. de bicarbonate de soude, 1 c.c. de sel, 120 g de compote de pommes

Préchauffer le four à 175 °C et graisser le moule à charnière (22 cm). Peser au préalable le saladier réservé à la pâte et noter le poids, vous aurez besoin de cette indication plus tard. Faire fondre lentement le beurre végétal avec le café en poudre et l'extrait de vanille. Pendant ce temps, mettre la farine, le cacao en poudre, le sucre, la levure, le bicarbonate de soude et le sel dans un saladier et mélanger le tout. Ajouter le beurre, le lait, le jus de citron et la compote de pommes et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte.



Étape 2

Placer cette pâte dans le saladier et la peser. Déduire de ce total le poids du saladier préalablement noté et répartir équitablement la pâte dans trois saladiers. Verser la pâte d'un saladier dans le moule démontable et la lisser. Cuire dans le four préchauffé pendant environ 20 minutes. Retirer du four, décoller le bord et démouler. Procéder de la même manière avec les deux autres pâtes et les cuire jusqu'à obtenir trois biscuits.



Superposition des biscuits et décoration

Étape 1 (Framboises et noix de coco râpée)

Placer le premier biscuit sur un présentoir à gâteau ou une assiette et le napper avec la marmelade de framboises, puis répartir sur cette dernière la moitié de la mousse au chocolat. Poser le deuxième biscuit et répéter l'opération. Poser le troisième biscuit et placer le gâteau au frais pendant une demi-heure. Le recouvrir ensuite complètement avec le glaçage au chocolat. Décorer le gâteau avec des framboises fraîches et de la noix de coco râpée.

