

# Σοκολατόπιτα με στέβια, από την Μαρία Κούρτη και το [syntagesgiadiabitikoys.blogspot.gr](http://syntagesgiadiabitikoys.blogspot.gr)!

## ΥΛΙΚΑ

### ΓΙΑ ΤΟ ΚΕΙΚ

- 3 ολόκληρα αυγά + 4 ασπράδια
- 90 γρ κρυσταλλική στέβια 1:3 (ένα προς 3 ) ή 300γρ ζάχαρη καρύδας
- 150 γρ καλαμποκέλαιο
- 200 γρ σιμιγδάλι ψιλό
- 100 γρ αλεύρι καρύδας
- 80 γρ κακάο
- 1,5 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γλ. σόδα
- ξύσμα και χυμό από 1 πορτοκάλι

### ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

- 750 ml νερό
- 200 γρ στέβια κρυσταλλική σε αναλογία με την ζάχαρη 1:3 (ένα προς 3 )
- 200 γρ σοκολάτα Dark με στέβια
- 1 σφηνάκι κονιάκ
- 60 γρ κακάο

### ΓΚΑΝΑΖ

- 200 γρ εβαπορέ λάιτ
- 200 γρ σοκολάτα γάλακτος με στέβια

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στον κάδο του μίξερ ρίχνουμε τα αυγά μαζί με την στέβια και χτυπάμε στο δυνατό για 10 λεπτά

Σε ένα μπολ βάζουμε το σιμιγδάλι + αλεύρι καρύδας+κακάο + μπέικιν και το ξύσμα πορτοκαλιού ανακατεύοντας καλά όλα τα υλικά

Ανάβουμε τον φούρνο μας να προθερμανθεί στους 180 αέρα και λαδοαλευρώνουμε ένα ταψάκι 26 εκ.

Αφαιρούμε τον κάδο του μίξερ και προσθέτουμε το καλαμποκέλαιο , τον χυμό πορτοκάλι που μέσα θα διαλύσουμε την σόδα να αφρίσει ανακατεύοντας απαλά

Ρίχνουμε τώρα το μείγμα με τα στερεά υλικά που ετοιμάσαμε στο μπολ ανακατεύοντας καλά να ομογενοποιηθούν όλα μας τα υλικά

Αδειάζουμε στο ταψάκι μας και ψήνουμε στους 180 αέρα για 35 – 40 λεπτά ανάλογα τον φούρνο

Τώρα θα ετοιμάσουμε το σιρόπι μας για να κρυώνει μέχρι να ψηθεί η σοκολατόπιτα μας

Βάζουμε σε κατσαρόλα το νερό να βράσει και προσθέτουμε την στέβια , το κακάο , κονιάκ και την σοκολάτα κομμένη

Αφαιρούμε από την φωτιά όταν πάρει μία βράση και ανακατεύουμε πολύ καλά

Το βάζουμε στην άκρη να κρυώσει ανακατεύοντας κατά διαστήματα

Όταν έχει ψηθεί ( το ελέγχουμε με μαχαιράκι ) την βγάζουμε απο το φούρνο και χαράζουμε σε κομμάτια

Αμέσως όπως είναι ζεστή ρίχνουμε το κρύο σοκολατένιο σιρόπι και αφήνουμε να το απορροφήσει και να κρυώσει για να δεχθεί από πάνω την γκανάζ

Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε το εβαπορέ να κάψει

Όταν αρχίζει να φουσκώνει το αποσύρουμε από την φωτιά και ρίχνουμε την σοκολάτα γάλακτος με στέβια ψιλοκομμένη

Ανακατεύουμε πολύ καλά έως να λιώσει και έχουμε μια υπέροχη , βελούδινη γκανάζ

Αφήνουμε λίγο να κρυώσει και περιχύνουμε την σοκολατόπιτα μας

Αφήνουμε για 2 ώρες στο ψυγείο και απολαμβάνουμε μια υπέροχη σοκολατόπιτα με λίγες θερμίδες!!



[http://syntagesgiadiabitikoys.blogspot.gr/2017/01/blog-post\\_24.html](http://syntagesgiadiabitikoys.blogspot.gr/2017/01/blog-post_24.html)

You might also like: