

# Διώροφο σοκολατένιο κέικ, ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ, από την Λένια και το [theveggiesisters.gr](http://theveggiesisters.gr)!

Καλημερούδια, αγαπημένοι μου φίλοι και φίλες! Τι ωραίο πράγμα που είναι η τεχνολογία! Τις προάλλες είχα την ιδέα να κάνω μια ανάρτηση στο facebook για να μου δώσετε το γεωγραφικό σας στίγμα. Να διευκρινίσω εδώ ότι δεν είμαι Ζακυνθινιά, αλλά Πατρινιά, απλά μένω μόνιμα στο νησί. Αρχίσατε λοιπόν να στέλνετε μηνύματα από κάθε γωνιά της Ελλάδας, αλλά και από το εξωτερικό και ένιωσα ότι είμαστε μια μεγάλη παρέα. Μπορεί να μην γνωριζόμαστε προσωπικά, αλλά τούτη εδώ η διαδικτυακή κουζινούλα μας φέρνει κοντά! Δεν είναι υπέροχο; Πραγματικά το κομμάτι της επικοινωνίας είναι από τα αγαπημένα μου όσον αφορά το food blogging. Αυτή η εγγύτητα, η ζεστασιά, η κουβεντούλα με άτομα χιλιόμετρα μακριά είναι κάτι που μου προκαλεί μεγάλη χαρά! Να είμαστε καλά, να μαγειρεύουμε και να τα λέμε από τούτη τη γωνίτσα για πολλά πολλά χρόνια πρώτα ο θεός!

Ας περάσουμε στη συνταγούλα μας τώρα. Όταν πλησίαζε η γιορτή του Αγίου Βαλεντίνου, θέλαμε με τον Κωστή να φτιάξουμε ένα γλυκάκι ειδικό για την περίπτωση. Μμμ, μάλλον πρέπει να πω «γλυκάρρα», γιατί η αλήθεια είναι ότι τελικά καταλήξαμε σε μια υπερπαραγωγή. Δημιουργήσαμε λοιπόν ένα διώροφο σοκολατένιο κέικ με γέμιση από κρέμα αβοκάντο και επικάλυψη γκανάς σοκολάτας και φουντουκιού. Νομίζω ότι δεν χρειάζεται να πω πολλά! Μιλάμε για το υπέρτατο γλυκό που κάνει τους γευστικούς μας κάλυκες να βουρλίζονται που λέμε εδώ στο Τζάντε! Α και φυσικά να αναφέρω ότι είναι vegan! Είναι φοβερό το πόσο νόστιμο είναι αυτό το νηστίσιμο γλυκάκι! Μην σας φανούν πολλά τα υλικά, αφού πολλά επαναλαμβάνονται. Επίσης η εκτέλεση είναι πανεύκολη, μην αγχωθείτε με το «σεντόνι» της εκτέλεσης!

Φιλάκια πολλά, γλυκά μου πλάσματα! Να είστε καλά και να σκορπάτε χαμόγελα και φιλιά! Μουάτς!



<http://theveggiesisters.gr/>

Διώροφο σοκολατένιο κέικ

**Υλικά για τσέρκι 18 cm:**

260 γρ. αλεύρι

20 γρ. κακάο

2 κ.γ. baking powder

2 βανίλιες

90 γρ. (φυτικό) γάλα

250 γρ, πουρές μήλου

250 γρ. σιρόπι αγαύης

60 γρ. ηλιέλαιο

*για την κρέμα αβοκάντο:*

190 γρ. καθαρισμένο, ώριμο αβοκάντο

3 κ.σ. (φυτικό) γάλα

4 κ.σ. κακάο

6 κ.σ. σιρόπι

2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

*για την επικάλυψη:*

100 γρ. σοκολάτα

50 γρ. (φυτικό) γάλα

40 γρ. φουντούκια



Διώροφο σοκολατένιο κέικ

### **Εκτέλεση:**

*Για το κέικ:* Σε ένα μπολ ανακατεύω το αλεύρι με το baking powder, το κακάο και τις βανίλιες. Σε άλλο χτυπώ το γάλα με το ηλιέλαιο και το σιρόπι αγαύης. Κατόπιν ενσωματώνω και τον πουρέ μήλου. Ρίχνω στο μείγμα με τα υγρά υλικά σταδιακά το μείγμα των στερεών. Αρχικά ανακατεύω με αυγογδάρτη και μετά με μαρίζ. Όταν έχουν ενωθεί καλά τα υλικά, αδειάζω το μείγμα σε στρογγυλή φόρμα (καλό είναι να έχει αποσπώμενο τσέρκι) στρωμένη με λαδόκολλα και λαδωμένη στα τοιχία της. Ψήνω σε προθερμασμένο φούρνο για 50 περίπου λεπτά. Βγάζω από τον φούρνο, όταν μπήξω ένα μαχαίρι στο κέικ και αυτό βγει καθαρό. Όταν κρυώσει καλά, ξεφορμάρω και με προσοχή κόβω το παντεσπάνι μου σε δύο κομμάτια.

*Για την κρέμα αβοκάντο:* Βάζω στο μπλέντερ το αβοκάντο και το πολτοποιώ. Προσθέτω τα υπόλοιπα υλικά και χτυπώ μέχρι να ομογενοποιηθούν και να γίνουν μια κρέμα παχύρρευστη.

*Συναρμολόγηση:* Τοποθετώ σε μια πιατέλα το ένα παντεσπάνι. Από πάνω απλώνω την κρέμα αβοκάντο. Την ισιώνω με μια μαρίζ. Και καλύπτω με το δεύτερο παντεσπάνι. Πιέζω ελαφρώς για να ενωθούν.

*Επικάλυψη:* Λιώνω σε μπεν μαρί τη σοκολάτα. Κατόπιν ρίχνω μέσα το γάλα και ανακατεύω καλά. Περιχύνω τη γκανάς στο κέικ μου και πασπαλίζω με τα χοντροκομμένα φουντούκια! Υπομονή να σταθεροποιηθεί λίγο η σοκολάτα και βουρ στο ... γλυκό! Καλή σας απόλαυση!



<http://theveggiesisters.gr/>

Διώροφο σοκολατένιο κέικ

<http://theveggiesisters.gr/diorofo-sokolatenio-keik/>