

Τούρτα καρύδας σοκολάτας χωρίς γλουτένη από τον Άκη Πετρεζίκη και την Nestle Dessert!

Χρόνος προετοιμασίας
20΄



Χρόνος ψησίματος
18΄



Βαθμός δυσκολίας
Εύκολη



Μερίδες
Για 8 άτομα



Για το κέικ

- 800 γρ. καρύδα τριμμένη
- 150 γρ. κακάο Nestle Dessert
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 5 ασπράδια από μέτρια αυγά
- 4 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 2 κουτιά ζαχαρούχο γάλα (800 γρ.)

Για την κρέμα – επικάλυψη

- 500 γρ.. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 400 γρ άχνη ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 2 κ.σ. χυμό πορτοκάλι

Για την κρέμα – επικάλυψη

- φιλέτα πορτοκαλιού
- έξιτρα κακάο Nestle Dessert

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς στον αέρα.
2. Βουτυρώνουμε 4 ταψάκια 20 εκ διαμέτρου. Βάζουμε στη βάση τους λαδόκολλα την οποία βουτυρώνουμε επίσης.
3. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε την καρύδα, το κακάο και το αλάτι.
4. Σε ένα άλλο μπολ, με τη βοήθεια σύρματος χειρός, χτυπάμε τα ασπράδια με το ζαχαρούχο γάλα και τη βανίλια μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
5. Προσθέτουμε το μείγμα των στερεών και ανακατεύουμε με μια μαρίζ μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
6. Μοιράζουμε το μείγμα στα 4 ταψάκια και ψήνουμε για περίπου 18 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσουν πάνω σε σχάρα για 10 λεπτά, αφαιρούμε από τα ταψάκια και περιμένουμε να κρυώσουν εντελώς.
7. Για την επικάλυψη και συναρμολόγηση: Στο μίξερ χτυπάμε όλα τα υλικά μέχρι να αφρατέψει καλά το μείγμα και να φουσκώσει.
8. Συναρμολόγηση: α) Βάζουμε μια κ.σ. από την επικάλυψη σε ένα πιάτο. β) Βάζουμε εναλλάξ από τα παντεσπάνια και την κρέμα και αφού τελειώσουμε επικαλύπτουμε όλο το κέικ με την επικάλυψη.
9. Διακοσμούμε με φιλέτα πορτοκαλιού και πασπαλίζουμε με

κακάο.

<https://www.glikessintages.gr/syntagi/tourta-karydas-sokolatas-xwris-glouteni>