

Keki ya chokoleti na buckwheat (bila gluteni)

Ingrédients

- 110g de beurre
- 100g de sucre
- 3 œufs
- 75g de chocolat noir
- 70g de crème liquide entière
- 35g de cacao en poudre sans sucre
- 6g de levure chimique
- 60g de poudre de noisette
- 120g de farine de sarrasin
- 125g de lait entier
- 50g de pépites de chocolat
- 200g de chocolat (j'ai utilisé du chocolat au lait)
- 15g d'huile neutre (type pépin de raisin)
- 35g de graines de sarrasin torréfiées (plus quelques-unes pour la déco)

Préparation

1. J'ai utilisé la poudre de noisette Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. Ajoutez les œufs un à un, en mélangeant bien après chaque ajout.
3. Faites chauffer la crème liquide, et faites fondre le chocolat.
4. Versez la crème sur le chocolat fondu en mélangeant bien pour obtenir une ganache lisse et brillante.
5. Ajoutez la ganache au mélange précédent.
6. Incorporez ensuite les poudres tamisées (poudre de noisette, farine de sarrasin, levure chimique, cacao en poudre).
7. Terminez avec le lait et enfin les pépites de chocolat.
8. Versez dans un moule beurré et fariné, ou chemisé avec du papier sulfurisé.
9. Faites cuire dans le four préchauffé à 160°C pendant environ 1 heure, la pointe d'un couteau doit ressortir sèche.
10. Imbibez le cake avec le lait.
11. Laissez reposer quelques minutes, puis démoulez et emballez immédiatement dans du film alimentaire et laissez-le refroidir totalement.
12. Le glaçage : de chocolat (j'ai utilisé du chocolat au lait) d'huile neutre (type pépin de raisin) de graines de sarrasin torréfiées (plus quelques-unes pour la déco) Quand le cake est froid, préparez le glaçage : faites fondre doucement le chocolat, ajoutez l'huile, mélangez bien et ajoutez les graines de sarrasin.
13. Versez le glaçage sur le cake préalablement posé sur une grille.
14. Décorez avec quelques graines de sarrasin, puis laissez cristalliser avant de vous régaler !