

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Black Forest Jar Cake



[sansgluten](#) [glutenfree](#) [vapeurdouce](#) [chocolat](#)

Imprimer

Commenter

Préparation: **30 min**

Ingrédients Pour 5 personnes

Pour les cakes

- 100 g de farine de sarrasin intégral
- 25 g de fécule de pomme de terre
- 100 g de chocolat noir
- 2 œufs
- 120 g de griottes
- 1 c. à c. de bicarbonate de sodium
- 2 c. à c. de psyllium

- 1 c. à c. de vinaigre de cidre
- 6 c. à s. de kirsch
- 15 cl de lait de soja

Pour le topping

- 2 yaourts de soja ou de coco
- Quelques gouttes d'arôme de vanille
- 1 c. à c. de psyllium
- 1 trait de sirop d'agave
- Chocolat râpé
- 5 griottes

1. Pour les cakes
2. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
3. Faites macérer les griottes dans le kirsch.
4. Mélangez la farine, la fécule, le bicarbonate et le psyllium. Réservez. Mélangez les œufs, le vinaigre, les griottes au kirsch et le lait de soja. Réservez.
5. Faites fondre sur le tamis du Vitaliseur le chocolat noir déposé dans un bol.
6. Mélangez les 3 préparations. Versez dans 5 pots en verre type petits pots de confiture de 210 g chacun.
7. Déposez sur le tamis du Vitaliseur pour 15 minutes de cuisson.
8. Pour le topping : mixez les yaourts avec l'arôme de vanille, le psyllium et un peu de sirop d'agave.
9. Laissez reposer au réfrigérateur jusqu'à ce que la préparation ait figée.
10. Avec une poche à douille ajoutez la crème sur les cakes.
11. Saupoudrez le chocolat râpé et disposez une griotte sur chaque cake.

Cette recette de [boiteamalicedemamanfee](#) a été réalisée à l'aide de petits pots de confiture, directement posés sur le tamis du Vitaliseur.

Retrouvez également ce dessert sans gluten dans le [magazine 95° #20](#)

[Soufflés au chocolat](#)

[Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes](#)

[Wok d'asperges au gingembre](#)

[Victoria sponge cake aux fraises](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)

