



Βραστό plant-based κέικ σοκολάτας με γλάσο

Μερίδες: 10-12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5-10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 30-35 λεπτά **Σκεύος:** στρογγυλό ταψί ή πυρίμαχο σκεύος 25-28εκ.

Υλικά:

380 γρ. μαύρη ζάχαρη ή καρύδας
200 γρ. φυτικό βούτυρο σε κυβάκια
200 γρ. νερό
40 γρ. κονιάκ
60 γρ. κακάο
40 γρ. κορν φλάουρ
240 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
20 γρ. μπέικιν πάουντερ
190 γρ. φυτικό γάλα της επιλογής μας

Εκτέλεση

- 1) Βάζουμε στον κάδο του [Thermomix® TM6](#) τη ζάχαρη και αλέθουμε για 15 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 10.
- 2) Προσθέτουμε το φυτικό βούτυρο, το νερό, το κονιάκ και το κακάο και βράζουμε για 5 λεπτά στους 90°C στην ταχύτητα 3.
- 3) Αφαιρούμε με μια κουτάλα σε φλιτζάνι ή μπολάκι 200 περίπου ml του μείγματος σοκολάτας και το βάζουμε στην κατάψυξη.
- 4) Προσθέτουμε στον κάδο του [Thermomix® TM6](#) το κορν φλάουρ, το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το φυτικό γάλα και αναμειγνύουμε για 10 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 5. Καθαρίζουμε τα τοιχώματα του κάδου με μαρίζ και ξαναχτυπάμε για ακόμη 4 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 5.
- 5) Μεταφέρουμε το μείγμα σε ταψάκι ή σκεύος περασμένο με λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 30-35 λεπτά ή μέχρι να βγαίνει καθαρό μαχαιράκι ή οδοντογλυφίδα όταν τη βάζουμε στο κέντρο του κέικ.
- 6) Βγάζουμε το γλάσο από την κατάψυξη και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι. Περιχύνουμε το κέικ με το γλάσο αρχίζοντας από τα έξω προς το κέντρο και σερβίρουμε το κέικ ζεστό.