

PASTEL DE CHOCOLATE SIN TRIGO, SIN HUEVO, SIN LECHE

INGREDIENTES DEL BIZCOCHO:

- 3 huevos o tres cucharadas soperas colmadas de No egg (sustituto del huevo) disueltas en 150 mililitros de agua

El No egg lo venden en Hipercor en la zona de productos dieteticos y para celiacos

- 100 mililitros de aceite de oliva
- 150 mililitros de leche de arroz o de soja
- 200 gramos de azúcar
- 25 gramos de cacao puro Valor
- 140 gramos de harina de trigo o harina de maíz Shäer Dolci Mix C
- 75 gr de Maicena
- 1 sobre de levadura Hacendado
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 pac de sobres de soda Mercadona
- Mermelada de fresa o del gusto que queramos para rellenar el bizcocho una vez frió.

FONDANT DE CHOCOLATE PARA DECORAR - ingredientes:

- ½ Tableta de chocolate puro valor o una tableta de cobertura chocolate negro Hipercor
- Una cucharada soper de margarina Flora
- 50 Mililitros de leche de soja o de arroz

PREPARACIÓN:

- Precalentar el horno a 200° C
- Engrasar un molde con margarina flora y espolvorear un poco de harina en el molde
- Mezclar la harina con el cacao en polvo, la maicena, la soda, el bicarbonato y la levadura
- Cernir la mezcla de harina, cacao, maicena, soda, bicarbonato y levadura para que se airee y reservar
- Poner en un cuenco los huevos o el no egg ya disuelto, la leche, el aceite y el azúcar
- Mezclar con la batidora unos minutos hasta conseguir una crema ligera
- Añadir poco a poco la mezcla de harina y cacao batiendo con unas varillas hasta terminarla toda y conseguir una mezcla sin grumos
- Poner la mezcla en el molde que teníamos preparado
- Meter en el horno a 200° C 25 minutos, luego bajar la temperatura a 175°C
- Hornear 35 o 40 minutos
- Antes de sacarlo del horno nos aseguramos de que esta bien hecho pinchando un palillo en el centro si sale seco ya esta listo pero si sale húmedo lo dejamos unos minutos más y volvemos a comprobar
- Lo sacamos, desmoldamos y lo dejamos enfriar
- Cortamos por la mitad y rellenamos con mermelada
- Volvemos a colocar la tapa de encima

PREPARAMOS EL FONDANT DE CHOCOLATE PARA DECORAR:

- ponemos en un cuenco pequeño el chocolate puro valor cortado en trozos, le añadimos la leche de arroz y metemos al microondas 1 minuto.
 - Sacamos del microondas, miramos que este casi fundido, (lo comprobamos moviéndolo con una cuchara y si no se termina de derretir metemos en el microondas unos segundos mas), añadimos una cucharada rasa de margarina, y batimos bien para que quede un fondant de chocolate.
 - Si no tenemos microondas podemos derretir el chocolate al baño M^a poniendo el chocolate y la leche en un cuenco y esta dentro de una cacerola mas grande con agua hirviendo sin que entre en el cuenco y dándole vueltas con una cuchara hasta que se derrita luego añadimos la margarina y mezclamos bien.
- Por ultimo cubrimos el bizcocho con el fondant de chocolate y dejamos enfriar.