

## Вегетарианский шоколадный торт с кремом из авокадо

### Ингредиенты

#### Для коржей:

- Свекла - 2 шт средние
- Миндальное молочко - 2 чашки
- Винный камень - 1 ст.л (можно заменить на 3 ст. л. лимонного сока или мягкого уксуса)
- Коричневый сахар - 1.5 чашки (или кокосовый сахар)
- Кокосовое масло - растопленное 1/2 чашки
- Ванильный экстракт - 1 ст.л
- Овсяная мука - 1.5 чашки
- Миндальная мука - 3/4 чашки
- Какао-порошок - хорошего качества (без сахара) 1 чашка
- Сода - 2 ч.л
- Разрыхлитель - 1 ч.л
- Морская соль - щепотка



#### для крема:

- Авокадо - 3 шт крупных спелых
- Какао-порошок - без сахара 1/2 чашки
- Кленовый сироп - 1/2 чашки (или жидкий мёд)
- Кокосовое масло - растопленное 3 ст.л
- Ванильный экстракт - 1/2 ч.л
- Морская соль - щепотка
- Кофе - крепкий холодный 2 ст.л

#### для украшения:

- Орехи -
- Семечки -
- Сушеные ягоды -
- Кокосовая стружка -

Рейтинг блюда: 4/5

## Процесс приготовления

1

Духовку разогреть до 200 С. Свеклу хорошо вымыть (лучше всего потереть жесткой губкой), обрезать корешок и остатки ботвы, сбрызнуть оливковым маслом, завернуть в пищевую фольгу и запекать 60-90 минут до мягкости. Готовность свеклы можно проверить ножом, если он легко входит в середину свеклы, значит, она готова.

2

Готовую свеклу остудить, очистить от кожуры, нарезать небольшими кусочками и измельчить блендером до полностью однородного состояния. Отмерить 1 чашку пюре, остальное не понадобится.

3

Смешать в миске миндальное молоко и винный камень, дать постоять 5 минут, чтобы молоко свернулось. Добавить свекольное пюре, сахар, кокосовое масло и экстракт ванили. Взбить миксером в течение 30 секунд, важно сделать это сразу после смешивания, чтобы кокосовое масло не успело застыть.

4

Добавить к жидким ингредиентам оставшиеся сухие: оба вида муки, какао, соду, соль и разрыхлитель. Тщательно перемешать смесь, можно взбить миксером.

5

Тесто разделить пополам. Антипригарные формы для выпечки смазать растительным маслом и дно застелить бумагой для выпечки (необходимо вырезать из бумаги круги диаметром 20 см). Вылить тесто в формы.

6

Выпекать коржи при 170 С 30-35 минут, готовность проверять зубочисткой, она должна выходить из центра коржа с влажными крошками (совсем сухая и читая не должна быть).

7

Готовые коржи полностью остудить в формах (это очень важно, так как они хрупкие), провести ножом по периметру. Вытащить коржи из форм и до сборки торта хранить в холодильнике, накрыв пищевой пленкой.

8

Для крема: очистить авокадо от кожуры и удалить косточки. Смешать мякоть авокадо с остальными ингредиентами для крема и пробить блендером до полной однородности. Важно, чтобы авокадо были спелыми, иначе текстура не получится нежной и однородной.

9

Положить на тарелку первый корж, смазать его кремом, накрыть вторым коржом, обмазать торт кремом со всех сторон, сразу украсить орехами, семечками, сушеными ягодами и кокосовой стружкой. Убрать в холодильник на 6 часов, лучше на ночь.

Приятного вам аппетита :) 