

Čokoladni kolač bez šećera

Pripremite čokoladni kolač sa zaslađivačem.

6 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Za koru:

- 2 jaja (M veličine)
- 100 g eritritola (zamena za šećer)
- 1 prstohvat soli
- 2 kašičice Dr. Oetker Arome vanila
- 100 g mlevenih badema
- 25 g Dr. Oetker Kakao
- 1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo
- 70 ml bademovog mleka
- 20 g kokosovog ulja (tečnog)

Za krem:

- 1 zreli avokado
- 10 g Dr. Oetker Kakao
- 20 g eritritola (zamena za šećer)

Za preliv:

- 30 g crnih ribizli
- 40 g borovnica
- 1 kašika kakao komadića
- 1 kašičica jestivih cvetnih latica

- 1 Zagrejati rernu (gornji/donji grejač : 180 °C). Obložite kalup prečnika 20 cm papirom za pečenje. Odvojite belanca od žumanca. Umutite belanca sa eritritolom i solju dok ne postane čvrsto.

Umutite žumanca sa aromom vanile, dok ne postane penasto. Umešajte mlevene bademe, kakao prah i prašak za pecivo u smesu od žumanaca, dodajući povremeno bademovo mleko i kokosovo ulje. Malo po malo dodajte belanca i prespite masu u kalup. Pecite na srednjoj rešetki rerne oko 30 minuta, a zatim ostavite da se ohladi.

- 2 U međuvremenu za fil, uklonite košticu iz avokada, stavite sadržaj u dublju činiju i izgnječite sa kakao prahom i eritritolom.
- 3 Ukolonite papir za pečenje sa donjeg dela kore i nanosite fil preko kore. Ukрасite kolač formiranjem polumeseca sa crnim ribizlama, borovnicama, komadićima lomljenog kakaoa i jestivim laticama.

Savet:

- Ovaj recept je takođe pogodan za KETO dijetu i za dijabetičare. Međutim, ukoliko želite, eritritol možete zameniti istom količinom urmi. U zavisnosti od sezone, za ukrašavanje možete koristiti i trešnje ili jagode.