



Layer cake choco-spéculoos

Ingrédients

pour le gâteau à réaliser 3 fois dans un moule de 25 cm

80 gr de sucre de canne blond

50 gr d'huile végétale neutre

75 gr de chocolat noir fondu

75 ml de lait de soja

1 pincée de vanille en poudre

1 cc de levure chimique

100 gr de farine de blé

pour la crème spéculoos

200 gr de spéculoos vegan ***petite entorse spéculoos classiques***

200 ml de crème de soja

3 cs d'huile de coco vierge

pour la déco

copeaux de chocolat

~~morceaux de spéculoos~~

Préparation des gâteaux

Dans un saladier mélanger le sucre, l'huile et le chocolat

Incorporer le lait de soja, la vanille et la levure

Bien mélanger au fouet puis incorporer la farine

Garnir le fond du moule de papier sulfurisé

Verser la pâte et cuire une vingtaine de minutes à 180°

Laisser refroidir avant de démouler

Faire ainsi les 3 gâteaux

Préparation de la crème

Mixer tous les ingrédients de la crème sans faire fondre l'huile de coco

Montage

Déposer un gâteau sur le plat de service

Couvrir d'un tiers de la crème de spéculoos

Mettre un autre gâteau

Couvrir à nouveau d'un tiers de crème de spéculoos

Déposer le dernier gâteau

Etaler la crème restante

Décorer avec les copeaux de chocolat et éventuellement des spéculoos coupés