

Chec cu lime și cocos

Această rețetă de chec vegan are o notă nemaipomenită de aromă tropicală!

8 - 10 felii



grad de dificultate redus



up to 30 Min.



Ingrediente:

Pentru chec:

- 200 ml apă
- 100 g margarină
- 200 g zahăr pudră
- 200 g făină
- 1 plic Praf de copt Dr. Oetker (2 lingurițe)
- 75 g Fulgi de nucă de cocos Dr. Oetker
- 100 ml lapte de cocos
- 60 g semințe de in
- 1 g Coajă rasă de lime

Pentru decorare:

- 100 g ciocolată neagră
- 20 g Fulgi de nucă de cocos Dr. Oetker
- 1 Coajă rasă de lime

Preparare:

- 1 Se preîncălzește cuptorul la 180°C (160°C cu ventilare sau treapta 4 la cel cu gaz). Se unge și se tapetează o formă de chec pentru 900 g. Se pun semințele de in cu apa într-un vas și se lasă să se îngroașe.
- 2 Se freacă margarina, laptele de cocos și zahărul până se fac spumă. Se adaugă coaja rasă de lime și se amestecă. După ce semințele de in amestecate cu apă au căpătat consistența unui ou se toarnă peste compoziție și se încorporează.
- 3 Se cerne făina și praful de copt peste compoziție și se încorporează. La sfârșit se încorporează fulgii de nucă de cocos.
- 4 Se toarnă compoziția în forma de copt și se introduce în cuptor. Se coace cca 1-1,5 ore până ce capătă o culoare frumoasă maro-aurie și o scobitoare introdusă în centrul checului este scoasă curată, fără urme de aluat lipit. Se scoate din cuptor și se lasă pentru circa 20 de minute în forma de copt apoi se scoate pe un grătar de bucătărie unde se lasă se răcească complet.

Decorare:

- 5 După ce checul s-a răcit complet, se topește ciocolata. Pentru aceasta, se fărâmițează, se pune într-un bol la cuptorul cu microunde și se încălzește timp de cca 30 de secunde. Se amestecă apoi se încălzește și se amestecă succesiv câte 10 secunde până la topirea completă a ciocolatei.
- 6 Se toarnă ciocolata peste chec și se nivelează lăsând să curgă surplusul pe marginile checului.
- 7 Se presară coajă rasă de lime și fulgi de nucă de cocos peste chec apoi se lasă glazura să se întărească. După ce glazura s-a întărit checul este gata pentru a fi servit! Poftă bună!