

## **Vegan κέικ σοκολάτας με γλάσο, χωρίς μίξερ**

**Μερίδες:** 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 60 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 3 ώρες & 20 λεπτά **Σκεύος:** στρογγυλή φόρμα διαμέτρου 22εκ.

Γλασαρισμένο, διατηρείται καλυμμένο στο ψυγείο για 4 μέρες.

Αγλασάριστο, διατηρείται καλυμμένο σε θερμοκρασία δωματίου για 3 μέρες.

### **Υλικά για το κέικ:**

- 250 ml γάλα καρύδας (κονσέρβα)
- 1 κ.σ. μηλόξυδο ή χυμό λεμονιού
- 2 κ.σ. αλεσμένο λιναρόσπορο & 6 κ.σ. ζεστό νερό
- 280 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 110 γρ. κακάο
- 280 γρ. καστανή ζάχαρη
- 1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γ. μαγειρική σόδα (κοφτό)
- ½ κ.γ. αλάτι
- 1 κ.γ. στιγμιαίο καφέ σε κόκκους
- 2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 250 ml καυτό νερό
- 180 ml ηλιέλαιο

### **Υλικά για το γλάσο:**

- 160 γρ. μαύρη κουβερτούρα, σε κομματάκια
- 80 ml κρέμα καρύδας ή φυτική κρέμα χωρίς ζάχαρη

### **ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

1) Ρίχνουμε το μηλόξυδο (ή το χυμό λεμονιού) στο γάλα καρύδας, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη.

2) Σε μπολάκι ανακατεύουμε τον λιναρόσπορο με 6 κ.σ. ζεστό νερό και αφήνουμε, επίσης, στην άκρη.

3) Ετοιμάζουμε το κέικ. Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το αλεύρι, το κακάο, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ, τη σόδα και το αλάτι.

4) Σε άλλο μικρότερο μπολ ανακατεύουμε το καυτό νερό (250ml), τον στιγμιαίο καφέ, το εκχύλισμα βανίλιας.

4) Ρίχνουμε το μείγμα καφέ στο μείγμα με το αλεύρι. Προσθέτουμε το ηλιέλαιο, το γάλα καρύδας και το μείγμα λιναρόσπορου και ανακατεύουμε απαλά μέχρι να ενωθούν τα υλικά σε ενιαίο μείγμα.

5) Ρίχνουμε το τελικό μείγμα σε φόρμα περασμένη με λαδόκολλα και ψήνουμε στους 180°C στον αέρα, για περίπου 60 λεπτά. Ελέγχουμε αν έχει ψηθεί βυθίζοντας μια οδοντογλυφίδα ή ένα μαχαιράκι στο κέντρο του (αν είναι υγρό, αφήνουμε λίγα λεπτά ακόμα).

6) Αφού κρυώσει για 20 λεπτά, το ξεφορμάρουμε προσεκτικά και το αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου για τουλάχιστον 3 ώρες πριν το γλασάρουμε.

7) Ετοιμάζουμε το γλάσο. Βάζουμε την κουβερτούρα σε ανοξείδωτο μπολ μαζί με την κρέμα καρύδας και λιώνουμε σε μπεν μαρί (δηλαδή τοποθετούμε το μπολ πάνω κατσαρολάκι με νερό που σιγοβράζει, προσέχοντας να μην ακουμπά το μπολ το νερό). Ανακατεύουμε απαλά να γίνουν ομοιόμορφο σοκολατένιο μείγμα και αποσύρουμε. Απλώνουμε το γλάσο πάνω στο κέικ.

8) Αφήνουμε το γλάσο να κρυώσει για τουλάχιστον 15-20 και μπορούμε να σερβίρουμε αμέσως ή οποιαδήποτε στιγμή την ίδια μέρα, χωρίς να βάλουμε το κέικ στο ψυγείο.