

## Σοκολατόπιτα χωρίς αυγά ή αλεύρι & με 1 μυστικό συστατικό

**Μερίδες:** 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 35 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 40-50 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες **Σκεύος:** στρογγυλή φόρμα διαμέτρου 26 εκ.

Φυλάμε το γλυκό στο ψυγείο για 4 μέρες.

### Υλικά:

- 530 γρ. πατάτες, καθαρισμένες & βρασμένες (περίπου 4 ωμές μεσαίες πατάτες)\*
- 70 γρ. κακάο
- 120 γρ. καστανή ζάχαρη
- ½ κ.γλ. αλάτι
- 300 γρ. κουβερτούρα, σε κομματάκια
- 70 ml ηλιέλαιο
- 90 γρ. maple syrup
- 2 ½ κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

\* Για να βράσουμε τις πατάτες: τις καθαρίζουμε από τις φλούδες, τις κόβουμε στη μέση ή σε τέταρτα (ανάλογως το μέγεθός τους), τις βάζουμε σε κατσαρόλα καλύπτοντάς τις με κρύο νερό και τις βράζουμε για 10-15' (από τη στιγμή βρασμού) ή μέχρι να μαλακώσουν και να τις τρυπάμε με πιρούνι. Τις στραγγίζουμε και τις ραντίζουμε με λίγο κρύο νερό για να σταματήσουμε το βρασμό.

1) Χρειαζόμαστε 530 γρ. σάρκα βρασμένης πατάτας. Τις πολτοποιούμε πολύ, πολύ καλά με ένα πιρούνι, τις μεταφέρουμε σε μεγάλο μπολ και τις αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν εντελώς.

2) Σε άλλο μικρότερο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το κακάο, τη ζάχαρη και το αλάτι.

4) Βάζουμε την κουβερτούρα και το ηλιέλαιο σε ανοξείδωτο μπολ και τη λιώνουμε σε μπεν μαρί (δηλαδή τοποθετούμε το μπολ πάνω από κατσαρολάκι με νερό που σιγοβράζει, προσέχοντας να μην ακουμπά το νερό το μπολ). Ανακατεύουμε απαλά και αποσύρουμε από τη φωτιά.

5) Ρίχνουμε το σοκολατένιο μείγμα στις πολτοποιημένες πατάτες, προσθέτουμε το maple syrup και το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατεύουμε καλά μέχρι να

ομογενοποιηθούν τα υλικά. Προσθέτουμε το μείγμα κακάο και συνεχίζουμε την ανάμειξη ίσα-ίσα μέχρι να έχουμε ενιαίο μείγμα.

6) Μεταφέρουμε το τελικό μείγμα σε λαδωμένη και περασμένη με λαδόκολλα στρογγυλή φόρμα, ισιώνουμε την επιφάνειά του και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περίπου 40-50 λεπτά ή μέχρι η επιφάνεια του γλυκού να είναι στέρεη. Όταν το βγάλουμε απ' το φούρνο θα είναι ακόμα αρκετά μαλακό.

7) Αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου για τουλάχιστον 2 ώρες ή μέχρι να μπορούμε να κόψουμε κομμάτι. Έπειτα σερβίρουμε ή αποθηκεύουμε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.