Mousse au chocolat façon « Forêt Noire »
Chocolate mousse à la « Black Forest »

zéro-gluten vegan

L'explication la plus simple serait d'affirmer que le gâteau a été inventé dans la région d'Allemagne du même nom, la Forêt -Noire. Non seulement les copeaux de chocolat, qui ressemblent à une forêt obscure, mais aussi le kirsch qui est uniquement produit en Forêt Noire, auraient pu amener au nom.
Une autre possibilité d'origine du nom est le costume folklorique des femmes dans les villages de Forêt Noire; leur robe est noire, leur chemise blanche et leur chapeau décoré avec des boules (rouges pour les célibataires, noires pour les mariés) évoquent beaucoup les cerises.

Schwarzwälder kirschtorte is named for the Schwarzwald or Black Forest region in southeastern Germany, so it's often known outside the German-speaking countries as "Black Forest Cherry Cake" or "Black Forest Gateau". The spirit wandered northward to the Rhine Valley and the neighboring Black Forest. …. There might even have been a visual component involved: some writers suggest that the look of the cake is a sort of visual pun on the traditional costume of country girls in some parts of the Black Forest -- reflecting their black or dark brown skirts, their white blouses, and their traditional hats covered with large cherry-red woolen bobbles... Maybe, maybe not

Ingrédients

2 avocats bien murs
½ tasse de chocolat végan sans gluten (80g)
½ tasse de lait végétal au choix (120)
1 càt d'Extrait aromatique naturel Amande de cerise BIO
1 càt de bicarbonate de sodium cuisine
1 cuillerée à soupe de sirop d'agave

1 tasse de cerises noires
2 càs d'eau de Vie de Kirsch

½ tasse de crème d'amande

Ingredients

2 ripe avocados
1/2 cup vegan chocolate chips (80g)
1/2 cup dairyfree-milk of choice (120g)
1 tsp Original Extract Cherry BIO
1/8 tsp baking soda
1 tbsp agave syrup

1 cup black cherry
2 tbsp kirschwasser (cherryBrandy)

1/1 cup almond cream

Préparation

Faire chauffer le lait végétal, dès qu'il bout incorporer le chocolat. Couvrir avec une assiette et laisser reposer 5 min puis mélanger afin que le chocolat fonde.
Dans un mixeur ajouter la chaire des avocats au chocolat, l'extrait de cerises, au bicarbonate et au sirop d'agave

Mise en forme : soyez créatives, créatifs ;) !

Method

Carefully melt the chocolate chips in the dairyfree-milk
Combine all ingredients in a blender or food processor until completely smooth.

Let's flaky-layers... Be creative! ;)

Bon appétit !

ZeroGluten VegeBrest par Mj Allenbach
http://0-gluten-vege-brest.weebly.com/ mj.mcallen.vege.glutenfree@gmail.com