

# Faux Kinder Délice – Vegan – Super 7



Hello les Gourmands !

Chose promise chose dû voici la deuxième recette réalisée pour ma collaboration avec Super 7 !

Pour tous ceux qui auraient loupé cet évènement, n'hésitez pas à regarder les détails de la journée sur le blog de [Super 7](#), peut-être viendrez-vous la prochaine fois ! ☐

Pour cette recette je sors des sentiers battus et je vais peut-être même vous pousser dans vos retranchements ☐.

Pourquoi ?

Parce que cette pâtisserie si gourmande, si visuellement appétissante... va laisser pantois bon nombre d'entre vous

devant la liste des ingrédients. Et oui les Gourmands, je me suis laissée porter par une recette Vegan ☐ et je suis la première surprise de l'engouement autour de cette gourmandise.



Il faut avouer que du moment que le visuel était fidèle à un Kinder Délice, il n'en fallait pas beaucoup plus

pour convaincre les goûteurs. Je pense que personne n'aura remarqué que le jus de pois-chiche est l'élément essentiel de cette mousse généreuse ☐.

Je précise quand même que mes goûteurs étaient bienveillants et ouverts aux recettes végétales, ça aide peut-être.



## Préparation :

- 1 plat rectangulaire
- □□□ : 26 minutes
- □ : 180°

## Ingrédients

### *Pour le cake*

- \* 50g de farine
- \* 50g de sucre complet (sucre coco, Rapadura, ...)
- \* 160ml d'aquafaba (jus de pois-chiche)
- \* 25g de cacao
- \* 2 càS de graines de lin moulues

1) Battre l'aquafaba comme des blancs en neige, une fois ferme ajoutez le sucre en pluie pour fixer votre mélange, comme vous le feriez pour une meringue.

2) Incorporez la farine, le cacao et la poudre de graines de lin que vous aurez au préalable tamisés pour éviter les gros morceaux. Votre préparation peut redescendre lorsque vous aurez ajouté ces ingrédients secs, n'hésitez pas à fouetter à nouveau la préparation. Dans tous les cas elle sera moins aérienne qu'au départ.

3) Versez la préparation obtenue dans un moule rectangulaire, j'ai utilisé un moule à tarte, pour obtenir une couche de pâte d'environ 1 à 2 cm de hauteur. Enfournez à 180° pendant 26 minutes, votre biscuit ne doit pas être trop trop cuit, mais encore un peu humide !

4) Laissez refroidir votre biscuit avant de le découper en petits rectangles de même taille. Vous devez en faire un nombre pair pour les assembler par deux, alors à vos règles.



## **Ingrédients**

### ***Pour la mousse***

- \* 75g de noix de Cajou
- \* 180ml de crème de coco
- \* 2 càS de sirop d'érable
- \* 1 càS de jus de citron

\* 2 càS de beurre de coco (ou de beurre)

1) Faites tremper les noix de Cajou pendant 30 minutes dans de l'eau bouillante, avant de les essorer et de les laisser tiédir.

2) Versez tous les ingrédients dans un robot mixeur ou un blender et mixez le tout jusqu'à obtenir une crème bien homogène. La crème sera un peu liquide, mais le secret est de la verser dans des moules individuels (comme [ceux-ci](#)) et de la faire prendre au congélateur.

### **Montage**

Reprenez vos biscuits et votre crème prise au congélateur. Si besoin découpez vos crèmes en deux, suivant l'épaisseur que vous avez coulé. Par exemple dans mon cas j'ai coupé l'épaisseur de chaque crème en deux. J'ai donc utilisé seulement 3 préparations sur les 9 coulées, car je n'avais que 12 biscuits, soit 6 Kinder à faire. Si vous avez tout suivi □ j'ai réalisé 6 Kinder, il ne me reste plus de biscuit, mais j'ai de quoi faire 2 fournées de 6 kinder avec le reste de crème !!!! Logique nan ? BREF

Calez une tranche de crème entre vos biscuits (*idéalement taillés du diamètre de votre moule*) et remettez le tout au congélateur.

Faites fondre 200g de chocolat noir et trempez vos Kinder pour les enrober complètement.

**Je vous conseillerais de laisser ces Kinder Vegan au congélateur et de les sortir au réfrigérateur seulement quelques heures avant de les déguster. La crème est plus fragile et donc pourrait couler si vous laissez trop traîner ces petites gourmandises.**