



## Cake Coco Keto



10 portions



90 minutes

---

### INGRÉDIENTS

#### Pour le Gâteau

- 150 g de beurre ramolli
- 350 g de crème fraîche
- 150 à 100 g d'édulcorant de votre choix
- 110 g d'huile de noix de coco fondue
- 7 œufs à température ambiante
- 350 g de farine/poudre d'amande
- 60 g de farine de noix de coco
- 3 c. à café de levure chimique
- 3 c. à café d'extrait de vanille
- ½ c. à café d'extrait de noix de coco
- 1 pincée de sel

#### Pour le Glaçage

- 120 g de crème de noix de coco, réfrigérée
- 450 g de cream cheese
- 110 g de beurre non salé ramolli
- 100 g d'édulcorant en poudre tamisé
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- Chips de noix de coco non sucrées ou de flocons de noix de coco grillés



## Cake Coco Keto



10 portions



90 minutes

---

### ÉTAPES

#### Le cake.

1. Préchauffez le four à 180°C et graissez trois moules à gâteau ronds avec un peu d'huile de noix de coco puis tapissez-les de papier sulfurisé.
2. Au batteur, mélangez le beurre ramolli, l'édulcorant, l'extrait de vanille et de noix de coco et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient complètement incorporés.
3. Ajoutez l'huile de noix de coco et la crème fraîche et continuez à mélanger. Tout en mélangeant, ajoutez les œufs, un par un, jusqu'à ce qu'ils soient complètement incorporés.
4. Ajoutez la farine d'amande et de noix de coco et le sel, et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
5. Transférez la pâte dans les moules à cake et enfournez 30 minutes environ. Si un cure-dent piqué ressort propre, alors le gâteau est cuit. Laissez refroidir complètement.

#### Le Glaçage

1. Fouettez la crème de noix de coco jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse.
2. Transférez la dans un bol et placez-la au réfrigérateur au frais.
3. Combinez le fromage à la crème, le beurre, l'édulcorant et la vanille.
4. Incorporez enfin la crème fouettée à la noix de coco dans le glaçage à la crème au beurre.

#### Assemblage

1. Transférez un rond de gâteau sur un support à gâteau et étaler le glaçage sur le dessus.
2. Faites la même chose avec chaque couche de gâteau.
3. À l'aide d'une spatule, glacez le reste du gâteau jusqu'à ce qu'il soit recouvert de glaçage.
4. Recouvrez ensuite le gâteau de pétales de noix de coco .