

ESTATE
CHEESECAKE AL CIOCCOLATO VEGAN



***Preambolo:** Una torta facile che non richiede l'uso del forno con tutte le proteine del tofu e gli antiossidanti del cioccolato. Provatela*

INGREDIENTI:

per la base:

300 g. di datteri denocciolati

150 g. di anacardi

1 cucchiaino di cacao amaro in polvere Emilia

per il ripieno:

250 g. di crema di anacardi bio

300 g. di cioccolato fondente Emilia

250 ml di latte di cocco

4 cucchiaini di sciroppo d'acero

per decorare:

zucchero colorato

cereali croccanti al cacao

Procedimento:

1. Nel bicchiere del mixer tritare grossolanamente gli anacardi, quindi unire i datteri e il cacao e frullare ancora per qualche minuto. Dividere il composto ottenuto in 4 parti e il fondo di 4 stampini monoporzionamento del diametro di 10 cm o di uno del diametro di 22, leggermente unti. Livellare con il dorso di un cucchiaio bagnato nell'acqua e lasciar riposare in frigo.

2. In una pentola scaldare il latte di cocco senza portarlo ad ebollizione e incorporare la crema di anacardi, mescolare bene sino a che non sarà ben amalgamata. A parte, fondere il cioccolato a bagnomaria, quindi unire il composto di cocco e anacardi e lo sciroppo d'acero. Mescolare bene e ripartire negli stampini monoporzionamento o versare nello stampo singolo. Riposare in frigo per almeno 4 ore.

3. Togliere dal frigo e sformare. Lasciar riposare una mezz'ora a temperatura ambiente, quindi decorare con cereali croccanti al cacao e zucchero colorato, oppure con riccioli di cioccolato e frutti di bosco e panna di cocco.

Consiglio: la crema al cioccolato si può rendere ancora più golosa con pezzetti di pere e nocciole, o di arancia candita, oppure albicocche secche e pistacchi, o amarene: le combinazioni sono pressoché infinite.

difficoltà: 3/5

tempi:

Preparazione: 30 minuti

Tot: 300 minuti

4-6 persone