

CHEESE CAKE VEGANA AL CIOCCOLATO

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



INGREDIENTI:

PER LA BASE

300 g. datteri denocciolati

150 g. anacardi

1 cucchiaio cucchiaio di cacao amaro in polvere Emilia Zaini

PER IL RIPIENO

250 g. crema di anacardi bio

300 g. cioccolato fondente Emilia Zaini

250 ml latte di cocco

4 cucchiai sciroppo d'acero

PER DECORARE

qb zucchero colorato cereali croccanti al cacao



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
240 min



Porzioni
4/6

- 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 monoporzione 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.

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.

- 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 monoporzione 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.