

## CHEESECAKE

È un bellissimo modo per concludere un pranzo in compagnia senza appesantirsi eccessivamente.

### Healthy perché?

La ricetta è stata ideata per un compleanno, dove di solito è molto difficile incontrare i gusti di tutti: in questo modo siamo riusciti a fare un dolce unico per tutti, intolleranti ai latticini e non ma comunque buonissimo.

### Ingredienti

Per otto persone

#### **Base della torta:**

- ☑ 100 g cioccolato fondente
- ☑ 300 g biscotti secchi (Digestive)
- ☑ 125 g burro di soia

#### **Farcitura della torta:**

- ☑ 125 g yogurt bianco di soia
- ☑ 10 g Agar Agar
- ☑ 500 mL latte di cocco (va benissimo anche un altro tipo di latte vegetale)
- ☑ 4 cucchiaini di zucchero
- ☑ 200 mL di panna per dolci vegetale da montare

#### **Decorazione della torta alle fragole:**

- ☑ 500 g di fragole
- ☑ 4 cucchiaini di fecola di patate
- ☑ 10 cucchiaini di zucchero

#### **Decorazione della torta Tropicale:**

- ☑ 250 mL succo di ananas
- ☑ 1 Mango
- ☑ 4 cucchiaini di fecola di patate
- ☑ 10 cucchiaini di zucchero

Tempo necessario: circa un ora (il tempo stimato si riferisce alla sola preparazione delle componenti)

Costo: 10-12€



### Procedimento

**Base della torta:** Per prima cosa si scioglie a bagnomaria il cioccolato fondente che andrà inserito nella base della torta insieme ai biscotti secchi sbriciolati ed al burro vegetale sciolto; dopo aver amalgamato le tre componenti in un composto solo si schiaccia sul fondo della torta in maniera da avere una base omogenea e ben compattata; si lascia riposare per almeno 30 minuti.

**Farcitura della torta:** Per prima cosa si versa in un pentolino il latte, lo zucchero e l'Agar Agar e lo si scalda fino a portarlo ad ebollizione; si lascia raffreddare il composto finché

non diventa tiepido; si monta a neve la panna con l'uso delle fruste tenendo a mente che l'importante in questa preparazione è che la panna sia fredda; una volta che la panna è montata si incorpora al latte ormai tiepido ed allo yogurt in maniera da ottenere un crema uniforme; la crema deve essere poi rovesciata sopra la base della torta precedentemente ottenuta e riposta in frigo a riposare per almeno 4 ore (se la crema riposa per più tempo il risultato sarà migliore).

**Decorazione della torta:** Per la decorazione della torta abbiamo proposto due varianti a vostra scelta: nella prima abbiamo usato le fragole che vanno frullate fino ad ottenere una crema e successivamente scaldate aggiungendo la fecola di patate e lo zucchero fino ad ottenerne una marmellata; per la seconda decorazione si frulla il mango precedentemente tagliato, si aggiunge del succo all'ananas (è possibile usare anche l'ananas intero ma il composto ottenuto andrebbe poi setacciato in maniera da eliminare le fibre) e si segue il procedimento di prima con l'aggiunta di fecola di patate e zucchero direttamente sul

fuoco; il composto così ottenuti va lasciato raffreddare del tutto per poi essere disposto sull'apice della torta: anche in questo caso sono necessarie alcune ore in frigo per far rassodare il composto e come al solito più tempo passa, più il composto si solidificherà.

