

DARK MIMOSA

I piatti che nascono dal cuore, preparati per le persone che amiamo, avranno sempre un sapore dolce, speciale ed ineguagliabile.

Questa torta è stata preparata per una persona a cui dobbiamo molto, il suo successo è merito dell'affetto che nutriamo nei suoi confronti.

Healthy perché?

Questa torta, priva di latticini e uova, è ideale per tutte quelle persone che non possono assumere i suddetti alimenti a causa di allergie o intolleranze.

Non da meno questo dolce ha un basso contenuto di zuccheri raffinati e di sale ed è quindi consigliata alle persone che, pur volendo sgarrare con gusto, non vogliono eccedere con le calorie.

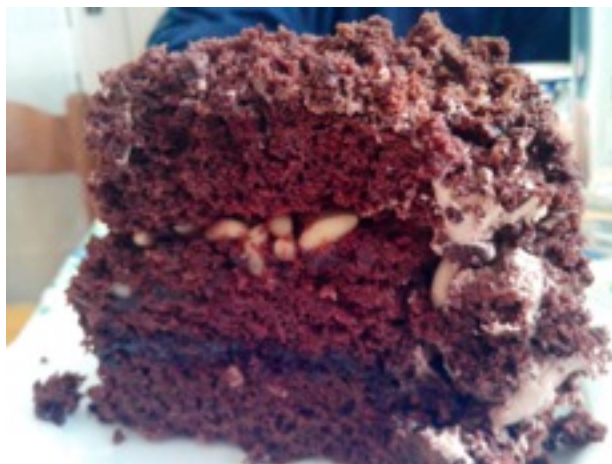
In più la teobromina e serotonina presenti nel cacao amaro hanno proprietà degne di nota: aumentano la concentrazione e “sostengono” il sistema nervoso in caso di depressione.

Ingredienti

Per 12/15 persone:

Torta:

- Farina 1 kg (noi alterniamo, nelle nostre ricette, i tipi di farina.. in questo caso è farina 00)
- Cacao amaro 150 g
- Lievito vegan 32 g (equivalgono a due bustine)
- Bicarbonato 1 cucchiaio
- Panna vegetale 100mL (è indifferente il tipo, noi abbiamo usato quella di riso)
- Sciroppo d'agave 100/130 g
- Latte di riso alle nocciole qb (va bene anche un qualsiasi latte vegetale)
- Una fiala di aroma al rum
- Crema di nocciole vegan 150 g (un po' più di mezzo barattolo)



Farcitura e decorazione:

- Crema di nocciole vegan bio 350 g (circa 1 barattolo e mezzo)
 - Marmellata di papaya senza zucchero 250 g circa (sostituibile con quella di albicocche o di pesche)
 - Panna da montare vegetale 200 mL
 - Pinoli qb (facoltativi)
 - Sciroppo d'agave (la quantità dipende da quanto volete ammorbidire i vari strati)
- Tempo necessario: 2 ore circa (compreso il tempo di cottura della torta)
Costo: 17 euro circa

Procedimento



Accendete il forno a 180°. Mescolate in un recipiente molto capiente la farina, il cacao amaro, il lievito ed il bicarbonato; successivamente, continuando a mescolare, unite la panna vegetale, lo sciroppo d'agave, la fiala al rum, la crema di nocciole ed il latte.

Affinché il preparato sia omogeneo vi consiglio di frullarlo con uno sbattitore elettrico per un paio di minuti.

Riponete il composto in una teglia/tortiera da forno (apribile lateralmente) ricoperta da carta forno e cuocetelo per circa 50 minuti/1 ora (dipende dal tipo di forno; è fondamentale accenderlo almeno 10 minuti prima di

riporvi il composto).

Quando la torta sarà cotta aprite la porzione laterale della tortiera, e liberate il dolce anche dalla porzione inferiore; togliete la carta forno e lasciate raffreddare la torta per almeno 15 minuti sullo stesso piatto che poi userete come servizio da portata. Successivamente tagliate la torta in 4 strati: partendo dall'alto il primo strato deve essere più piccolo dei rimanenti in quanto vi servirà solo per guarnire successivamente il dolce mentre gli altri tre strati devono avere uguale spessore. Mettete da parte lo strato per guarnire ed i primi due strati di torta che trovate al di sotto; sull'unico strato rimasto nel piatto stendete una quantità generosa di sciroppo d'agave e successivamente spalmate anche la crema di nocciole (non preoccupatevi di metterne troppa.. abbondate pure e mettetene un barattolo o quasi.. la torta assorbe molto e se non c'è abbastanza farcitura risulterà "asciutta". Per completare questo primo strato, aggiungete una manciata di pinoli (se preferite potete aggiungerli agli strati successivi o non metterli proprio in quanto sono facoltativi).

Riponetevi sopra uno dei due strati rimanenti di torta, cospargetelo di sciroppo e successivamente di marmellata ed infine completate l'assemblamento con l'ultimo strato di torta rimasto.

Preparate la crema per la decorazione esterna montando con uno sbattitore la panna e aggiungendoci molto lentamente una crema formata da due cucchiaini di sciroppo d'agave e mezzo barattolo di crema di nocciole. È fondamentale mescolare il tutto molto lentamente!!!

Spalmate la crema su tutta la torta, partendo prima dal bordo per poi arrivare alla porzione centrale; infine sbriciolate l'ultimo strato che avete tenuto ancora da parte (quello con uno spessore minore che avete tagliato per primo) e cospargete tutta la torta con questi piccoli pezzetti che resteranno attaccati alla superficie grazie alla crema spalmata in precedenza. Riponete infine in frigo per una quindicina di minuti.