

CHEESECAKE VEGANA con ricotta di soia e gocce di cioccolato, con doppio topping gelo di anguria e crema con panna di cocco , senza zucchero, ma con burro di mele.

*A proposito di **burro di mele** del quale vi ho parlato , oggi vi propongo questa cheesecake che ho elaborato quest'estate ma che ha lasciato tutti estasiati...*

Le cheesecake le adoro ,farle e mangiarle , hanno quella morbidezza ,quella golosità , quel connubio di Sapori che piace veramente a tutti!



Viaggi&Assaggi
Felici.blog

CHEESECAKE VEGANA con ricotta di soya e gocce di cioccolato, con doppio topping gelo di anguria e crema con panna di cocco, senza zucchero, ma con burro di mele.

Ingredienti

[] base

- 100 g di Noci
- 50 gr di fiocchi di avena
- 20g di Semi di zucca
- 20 g di Cacao in polvere

- 20 g di Farina di Cocco
- 30 ml di Olio di Cocco fuso a bagnomaria
- 100 ml di burro di mele**
- 1 cucchiaino di eritritolo
- Un pizzico di Sale

[] crema

- 200 gr di [ricotta di soja autoprodotta *](#)
- 50 gr di yogurt di soja senza zucchero
- 50 ml di latte di soja
- 1 cucchiaino di agar agar
- 100 gr di burro di mele
- Gocce di cioccolato senza zucchero
- 1 cucchiaino di olio di cocco

[] Topping gelo di anguria

- 250 ml di succo di anguria (ricavato da circa 300 g di polpa, senza semi e senza buccia)
- 1 cucchiaino colmo di agar agar in polvere
- 1 cucchiaino di eritritolo per dolcificare
- un pizzico di cannella per aromatizzare
- qualche goccia di cioccolato senza zucchero per guarnire

[] Topping di panna di cocco

Ingredienti per circa 200ml di panna di cocco:

- 1 lattina di latte di cocco da 400ml

- Un cucchiaino di eritritolo
- Qualche seme di bacca di vaniglia
- 1 cucchiaino di agar agar

Procedimento cheesecake

[]base

- In un mixer tritate semi , avena e noci con due cucchiaini di olio di cocco fuso
- .Aggiungi farina cocco e cacao e lo sciroppo di datteri.
- Disponi il composto sulla base di una tortiera dal diametro di 16cm rivestita da carta forno, e lascia riposare per 30 minuti in freezer.

[]Crema di ricotta

- Dopo aver preparato la ricotta di soja almeno un giorno prima e quindi facendola colare per bene frigorifero aggiungere a questa lo yogurt di soia, il burro di mele, le gocce di cioccolato e amalgamate bene.
- Nel frattempo fate bollire per 5 minuti fino a raggiungere 80 gradi (io mi sono aiutato con un termometro da cucina)circa 100 ml di latte di soia con i 5 g di agar agar che avete sciolto nel latte a freddo prima , ed unitelo alla crema precedentemente preparata, insieme all'olio di cocco ...per amalgamare meglio il tutto usare un frullatore ad immersione...ma prima di mettere le gocce di cioccolato.
- Versate subito la crema sulla base e rimettete in frigo per almeno 2 ore .

[]Topping al gelo di anguria:Una rivisitazione del gelo di anguria classico siciliano che al posto dell'agar agar prevede l'amido di mais e e vorrebbe anche i fiori di gelsomino che io non ho messo.

- Tagliate l'anguria a pezzi e privatela di tutti i semi. Frullate l'anguria fino ad ottenere un succo omogeneo.
- Mettete circa 100 ml di succo in un pentolino e sciogliete all'interno l'agar agar in polvere con una frusta da cucina, mescolando. Aromatizzate con poca cannella, dolcificate con eritritolo, unite il resto del succo e portate ad ebollizione, continuando a mescolare.
- Fare raffreddare un pò a temperatura ambiente, mescolare all'interno delle gocce di cioccolato, e versare il topping sul primo strato di crema di ricotta.
- Il gelo di anguria verrà di una consistenza tipo budino o panna cotta...

[] Topping di panna di cocco

- Mettete in frigo la lattina di latte di cocco, senza scuoterla, almeno il giorno prima e prima di usarla mezz'ora in freezer. La parte grassa salirà in superficie e potrete prelevarla per montarla, quindi aprite la lattina senza smuoverla. Trasferite la parte solida in una ciotola, lasciando da parte il latticello sottostante (lo useremo dopo 🥥)
- Montate la crema di cocco con eritritolo e semi di vaniglia, usando un minipimer, avendo l'accortezza di mettere la frusta ed il recipiente che userete per montarla in freezer insieme al latte di cocco per una mezz'ora.
- A questo punto prendete qualche cucchiaino di liquido alla base della lattina di latte di cocco mettetelo in una pentola aggiungete un cucchiaino di agar agar, facciamo bollire per un paio di minuti, lo facciamo intiepidire, lo unite alla panna ed a questo punto versate la crema sullo strato di gelo.

La cheesecake è pronta la rimettiamo in frigo per almeno una notte. A questo punto possiamo liberare la nostra cheesecake dal suo contenitore staccandola dalla carta forno e

mettendola sul piatto da portata e spolverizzandola con farina di cocco.

“BURRO” DI MELE al posto dello zucchero nei dolci

Ingredienti Per 450 g di burro di mele:

1,5 kg di mele

acqua q.b

succo di 1 limone

Eritritolo eventuale se le mele non sono dolcissime

Tagliate a tocchetti le mele dopo averle sbucciate , mettetele a bagno con acqua e limone per qualche minuto. Ponetele in una pentola con un po' di acqua e fate cuocere per 1 ora almeno fino a quando le mele si sfalderanno e l'acqua si sarà asciugata.Frullate il tutto con un frullatore a immersione e ponete all'interno di un barattolo di vetro che conservare in frigo per una settimana circa.

Fatemi sapere se realizzerete questa ricetta, a noi è piaciuta moltissimo e siamo felici di poterla condividere con voi!

Se ti è piaciuta questa ricetta metti un #like e commenta sotto l'articolo !!!

Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate potete iscrivervi anche al mio gruppo Facebook Viaggi&AssaggiFelici

<https://www.facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog/?ref>

[=share](#)

ACQUISTA I PRODOTTI [CIBOCRUDO](#) IN COLLABORAZIONE CON VIAGGI&ASSAGGIFELICI

Per realizzare i miei piatti utilizzo spesso questi prodotti di [CIBOCRUDO](#), che se ti va puoi acquistare direttamente cliccando sul link, Al tuo primo ordine avrai € 5 di sconto inserendo il mio codice personale 509FM nel campo dei coupon alla fine dell'ordine prima del pagamento :



Alimenti Differenti.

Alimenti e Superfood più nutrienti perché lavorati a **basse temperature**

