

TORTA SOFFICE PERE , CIOCCOLATO E MANDORLE VEGAN E SENZA GLUTINE



Torta Soffice
Pere,Cioccolato e
Mandorle ,Coperta da
crema agli Anacardi ,Vegan
e Gluten Free

Viaggi&AssaggiFelici.blog



**Viaggi&Assaggi
Felici.blog**

cotta in friggitrice ad aria Proscenic t21

La Torta pere, cioccolato e mandorle senza glutine è una golosissima torta adatta ad ogni momento della giornata e farà innamorare tutti !

La torta pere e cioccolato grazie al connubio tra l'amaro del cacao e del cioccolato fondente, e la dolcezza delle pere, lascerà tutti deliziati, anche i palati più esigenti.

La torta pere e cioccolato vegan, golosa e perfetta per scaldare il vostro inverno con dolcezza !

Non vi resta che provarla, è semplice da fare !

Un connubio di sapori paradisiaco che vi farà letteralmente innamorare al primo assaggio!

INGREDIENTI

per uno stampo 6 x 18cm

- 180 g farina senza glutine (io ho usato farina di riso bio e integrale bio)
- 20 gr di [cacao amaro crudo bio](#)
- 1 bustina lievito per dolci vegan gluten free
- Mezzo cucchiaino di sale
- 40 ml olio di riso (o girasole)
- 100 gr di [yogurt di soia al naturale senza zuccheri , se volete autoprodurlo qui trovate la ricetta.](#)
- 100 g cioccolato fondente
- 1 cucchiaino estratto di fior d'arancio
- 200 ml latte vegetale (io usato latte di mandorla)
- 150 gr. [eritritolo](#) a velo(o qualsiasi altro dolcificante desideriate)+1 cucchiaio di sciroppo di agave

- 2 pere kaiser o williams
- 100g mandorle tritate + extra per decorare

Per la crema:

- 40 g latte vegetale (quello che desiderate)
- 1 cucchiaio sciroppo d'agave
- 1 cucchiaino di [cacao amaro bio crudo](#)
- 40g di anacardi ammolati
- 1/2 cucchiaino di [agar agar](#)

PROCEDIMENTO torta

- In una ciotola versiamo il cioccolato fondente, i dolcificanti, il latte vegetale, lo yogurt di soia, l'olio di riso ed 1 cucchiaino estratto di fior d'arancio e facciamo sciogliere tutto a bagnomaria.
- A questo punto aggiungiamo la farina di riso (o qualsiasi altra senza glutine, ma io preferisco e consiglio quella di riso), il cacao ,il sale ed il lievito per dolci vegan.
- Amalgamiamo bene e aggiungiamo 100 g di mandorle tritate e 2 piccole pere kaiser o williams tagliate a pezzetti piuttosto piccoli e senza buccia.
- Mescoliamo tutto e versiamo il composto nella tortiera, foderata di carta da forno.

COTTURA IN FRIGGITRICE AD ARIA : Adagiate lo stampo sul cestello e cuocete a 160° per 25 minuti e poi 160° per 10 minuti , verificando la cottura con uno stuzzicadenti.

COTTURA IN FORNO : Cuociamo la torta in forno statico a 180gradi per 40 minuti.

PROCEDIMENTO crema

Mentre la torta cuoceva, ho preparato una crema da cospargere

sopra.

- Frulliamo latte vegetale, sciroppo d'agave, cacao amaro e anacardi ammorchiati.
- aggiungere agar agar e portare ad ebollizione per 5 minuti
- togliere dal fuoco e lasciare intiepidire
- Frulliamo e cospargiamo sulla torta pronta la crema ottenuta,
- Decoriamo con e granella di mandorle e pezzetti di cioccolato fondente

Et voilà , il dessert è servito , nutriente , veloce , leggero ,soffice e profumato ! Una volta che la torta è pronta , cospargila con eritritolo a velo

CONSIGLI:

Si conserva per 4/5 giorni all'interno di un contenitore ermetico e si può anche congelare!

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>