

TORTA CREMINO A TRE STRATI : CREMA FRANGIPANE ,CIOCCOLATO FONDENTE CON NOCCIOLE E CIOCCOLATO BIANCO VEGANO E CRUDISTA AUTOPRODOTTO

TORTA CREMINO A TRE STRATI : CREMA FRANGIPANE ,CIOCCOLATO FONDENTE
CON NOCCIOLE E CIOCCOLATO BIANCO VEGANO E CRUDISTA AUTOPRODOTTO



TORTA CREMINO A TRE STRATI : CREMA FRANGIPANE ,CIOCCOLATO FONDENTE CON NOCCIOLE E CIOCCOLATO BIANCO VEGANO E CRUDISTA AUTOPRODOTTO



Viaggi & Assaggi Felici

*Dopo la preparazione del mio **CIOCCOLATO BIANCO** ([qui](#) la ricetta), ho voluto subito utilizzarlo per preparare questa Torta cremino ,solitamente è una torta ai 3 cioccolati (**BIANCO** , **GIANDUIA** e **AL LATTE**) , ma io ho voluto personalizzarla ed usare al posto del cioccolato gianduia una crema frangipane ed al posto di quello al latte un cioccolato*

fondente con nocciole tritate e per la base ho utilizzato un biscuit al cacao , ma potreste utilizzare biscotti secchi chiari o al cioccolato.

Ebbene si , non solo è una torta vegana, ma è un dolce molto goloso ,ed abbastanza semplice se si ha a disposizione del cioccolato bianco vegano (o potreste appunto prepararlo in casa acquistando il burro di cacao) da fare ad un compleanno o per una ricorrenza particolare, gli amanti del cioccolato vi ringrazieranno ☐

Ingredienti per uno stampo da 20 cm

per il rotolo di biscuit:

- 90 g di eritritolo a velo
- 25 g di farina di grano saraceno
- 25 g di farina di farro
- 75 g di farina kamut
- 25 g di farina di CASTAGNE
- 1 cucchiaio cacao amaro
- Buccia grattugiata di 1 limone
- 1 cucchiaino di lievito per dolci (1/2 di cremor tartaro +1/2 di bicarbonato)
- 1 pizzico di sale
- latte di soia q.b

per i 3 strati

- 150 gr. cioccolato bianco
- **crema frangipane (vedi ricetta sotto)**
- 150 gr cioccolato fondente+ una manciata di nocciole tritate
- 300 gr panna di soia non montata ([qui](#) la mia ricetta)
- 1 cucchiaino di agar agar

crema frangipane

- 60 g di farina di mandorle
- 50 g di amido di mais o fecola di patate
- 80 g di eritritolo a velo
- mezza bacca di vaniglia
- 250 ml di latte vegetale

PROCEDIMENTO biscuit

- In una ciotola capiente versare le farine, cacao, sale, l'eritritolo, il lievito e cominciare a mischiare. Aggiungere la buccia del limone ed a filo, aggiungere il latte vegetale, mescolare aggiungere il latte fino ad ottenere un impasto molto morbido ma non liquido.
- **Cottura Biscuit** : Foderare con della carta forno una teglia o placca da forno e versarvi sopra il composto, alto almeno 2/3cm. Infornare a 180° per 15/20 min., oppure in friggitrice ad aria a 150 ° per 10 minuti. Sforare e togliere dalla placca adagiandolo al piano di lavoro.
- **Strato frangipane** :Versa in un pentolino il latte di soia, eritritolo, la maizena, la bacca di vaniglia e mescola bene con una frusta/aggiungi la farina di mandorle e mescola per amalgamare/Infine, aggiungi la scorza di limone/Accendi il fuoco a fiamma non troppo alta e porta ad ebollizione mescolando di continuo/Quando la crema sarà leggermente addensata, spegni il fuoco, toglila la scorza di limone e la bacca di vaniglia, copri con pellicola e fai raffreddare/ versare nello stampo e mettere in freezer per 20-30 minuti
- **Strato cioccolato fondente alle nocciole** :Tritate il cioccolato fondente aggiungere 150 gr di panna, mezzo cucchiaino di agar agar e mescolare il composto con una frusta fino al raggiungimento del bollore, alla fine aggiungere le nocciole tritate e Versare lo strato di cioccolato fondente e nocciole nello stampo e mettere

tutto in freezer per 20-30 minuti

- **Strato cioccolato bianco** :Continuare allo stesso modo con il cioccolato bianco, versare l'ultimo strato nello stampo e riporre in congelatore per 4-5 ore
- Rimuovere lo stampo a cerniera, decorarla a piacere , anche con granella di nocciole, nocciole intere ,cioccolato ecc.e servire la torta cremino ai tre strati

[CIOCCOLATO BIANCO VEGANO E CRUDISTA](#)

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciarmi un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!



E NON DIMENTICARE DI ISCRIVERTI AL MIO GRUPPO FACEBOOK !!!

Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate o pubblicare le vostre potete iscrivervi anche a :

alle newsletter di questo blog

<https://page.co/PD3nai>

mio gruppo Facebook **Viaggi&AssaggiFelici**

facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog

seguirmi su Pinterest

<http://www.pinterest.com/viaggiassaggifeliciblog>