



**TORTA FREDDA ALLO YOGURT DI
SOIA, CON BASE AL RISO
SOFFIATO , CREMA AL CACAO E
GLASSA ALLE CILIEGIE VEGANA E
SENZA GLUTINE**



TORTA FREDDA ALLO
YOGURT DI SOIA, CON
BASE AL RISO
SOFFIATO, CREMA AL
CACAO E GLASSA ALLE
CILIEGIE VEGANA E
SENZA GLUTINE

Viaggi & Assaggi Felici

 **TORTA FREDDA ALLO YOGURT DI SOIA, CON BASE
AL RISO SOFFIATO, CREMA AL CACAO E GLASSA ALLE
CILIEGIE VEGANA E SENZA GLUTINE**



Viaggi & Assaggi Felici

 TORTA FREDDA ALLO YOGURT DI SOIA, CON
BASE AL RISO SOFFIATO ,CREMA AL CACAO E
GLASSA ALLE CILIEGIE VEGANA E SENZA GLUTINE



Viaggi&AssaggiFelici

 TORTA FREDDA ALLO YOGURT DI SOIA, CON
BASE AL RISO SOFFIATO ,CREMA AL CACAO E
GLASSA ALLE CILIEGIE VEGANA E SENZA GLUTINE



*Golosissima, fresca, dalla doppia consistenza: questa torta fredda allo yogurt è strepitosa! È un dessert estivo, che ha una base di **RISO SOFFIATO AL CACAO** , una **CREMA DI YOGURT DI SOIA** compatta e arricchita con **CREMA AL CACAO** , **CILIEGIE FRESCHE E MANDORLE A SCAGLIE***

Dopo alcune ore in frigo, a ogni morso assaporerai una torta dalla consistenza morbida e al contempo croccante !

Ingredienti(dosi per una tortiera rotonda da 15 cm di diametro con fondo estraibile)

Per la base:

- 15 gr di riso soffiato
- 15 g di olio di cocco o 2 datteri
- Qualche cucchiaino di acqua se necessario
- cacao amaro 1/2 cucchiaino

Per la copertura:

- 350 g circa di yogurt vegetale (io ho usato uno yogurt di soia non dolcificato che ho fatto sgocciolare in un colino)
- 100 g di bevanda vegetale (mandorla o soia)
- 4 g di agar agar
- 90 gr di eritritolo a velo

Per la decorazione:

- 2 cucchiaini di cacao amaro
- 1 cucchiaino di sciroppo di acero o agave
- 1 cucchiaino di olio di cocco fluido o girasole o riso o mandorle
- 1 CUCCHIAINO di acqua
- Mandorle spellate a scaglie q.b.
- Ciliegie fresche + 1 cucchiaino di eritritolo a velo o sciroppo di agave

Procedimento

- **Prepara la base della torta fredda allo yogurt vegan senza glutine:** Per prima cosa preparate uno stampo rotondo a cerniera dal **diametro di 15 centimetri** e rivestitelo con carta forno. Dopodichè prendete il riso soffiato ,il cacao , datteri e Infine azionate il robot per formare un impasto compatto.A questo punto **versate l'impasto nella tortiera**, livellate con il dorso del cucchiaino e mettete **nel congelatore almeno 30 minuti**. Trascorso il tempo di riposo **preparate la crema allo yogurt**
- **Prepara la copertura:** versa l'agar agar in un pentolino, aggiungi la bevanda vegetale poco alla volta mescolando sul fornello a fuoco basso. Porta a bollore. Fai bollire per 4 minuti. Spegni il fornello e unisci lo yogurt (che io ho fatto colare in un colino a maglie strette). Mescola e lascia raffreddare.Frulla con un frullatore a immersione per rendere il composto morbido . Versa il composto sulla base e riponi in frigo per almeno 4 ore.
- **Prepara la crema al cacao:** versa il cacao amaro in una ciotola, unisci lo sciroppo di acero, l'olio di mandorle e l'acqua poco alla volta fino a ottenere una crema abbastanza densa (ma non troppo). Spalma la crema ottenuta sulla torta e rimetti in frigo per mezz'ora.
- **Finitura e presentazione :** Infine **preparate la glassa alle ciliegie** mettendo in un padellino le ciliegie denocciolate e tagliate a metà, schiacciate bene con i rebbi di una forchetta e girate qualche minuto finchè si sarà creato un liquido denso e profumato, infine **decorate a piacere** la superficie della torta aiutandovi con un cucchiaino.Decora con mandorle tritate grossolanamente e ciliegie intere se desideri

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/viaggiassaggifelici.blog>



📌 HAI RIPRODOTTO QUESTA RICETTA?

Taggami su [@Viaggi&AssaggiFelici](https://twitter.com/Viaggi&AssaggiFelici) e metti il tag [#viaggiassaggifelici](https://twitter.com/Viaggi&AssaggiFelici)

Non vedo l'ora di vedere com'è venuto il tuo piatto!