

**CHEESECAKE CON MOUSSE DI
RICOTTA DI SOIA E YOGURT DI
SOIA AL LIME E TOPPING DI
ALBICOCHE AL LIME**

CHEESECAKE CON MOUSSE DI RICOTTA DI SOIA E YOGURT
DI SOIA AL LIME E TOPPING DI ALBICOCCHES AL LIME



Viaggi&AssaggiFelici



CHEESECAKE CON MOUSSE DI RICOTTA DI SOIA E YOGURT
DI SOIA AL LIME E TOPPING DI ALBICOCCHES AL LIME

Viaggi & Assaggi Felici

CHEESECAKE CON MOUSSE DI RICOTTA DI SOIA E YOGURT DI SOIA AL LIME E TOPPING DI ALBICOCCHES AL LIME



Tante albicocche profumate arricchiscono il gusto di questa cheesecake, perfetto simbolo di una cena estiva.

La mousse al lime è un dessert perfetto dopo una cena, preparata con yogurt e ricotta di soia , vegan e cruelty free.

Una soffice base con farine senza glutine, e uno strato di delicatissima crema a base di ricotta di soia vegana e yogurt di soia , guarnito alla fine con un topping di albicocche al limone.

☐☐☐☐ *Il dolce perfetto per concludere una cena in compagnia.*

INGREDIENTI

BASE

- 60 gr di farina ceci
- 60 gr di farina riso
- 20 gr di fecola o amido di mais
- 60 gr di eritritolo ridotto a velo
- 1 cucchiaino di olio di riso o girasole
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato+1 cucchiaino di aceto
- 90 ml CIRCA di acqua
- 1 PAIO DI ALBICOCHE A PEZZETTI

MOUSSE DI RICOTTA DI SOIA E YOGURT DI SOIA AL LIME

- 300 GR CIRCA DI RICOTTA DI SOIA (LA MIA RICETTA LA TROVATE NEL BLOG)
- 100 GR DI ERITRITOLO A VELO
- SUCCO E SCORZA DI 1 LIME
- 250 GR DI YOGURT DI SOIA AL NATURALE (FATTO COLARE PER UNA NOTTE , FUNGERA' DA MASCARPONE)
- 4 GR DI AGAR AGAR +50 ml di latte veg o acqua

TOPPING DI ALBICOCHE AL LIME

- 5/6 ALBICOCHE
- SUCCO DI UN LIME
- 2 GR DI AGAR AGAR

PROCEDIMENTO

- **Base:**Unisci tutti gli ingredienti secchi. Aggiungi poi tutti i liquidi e le albicocche a pezzetti, mescola sino a raggiungere un composto cremoso.Versa su una teglia rivestita da carta forno e inforna a 180° per 25/30 minuti.(io invece ho cotto in friggitrice ad aria 180° per 15 minuti circa)Sforna e aspetta si raffreddi.
- **Crema:**Prepara la ricotta almeno 1 giorno prima.Poi


mescolala con eritritolo , yogurt di soia , succo e scorza di lime e monta con una frusta elettrica. Metti sul fuoco 50 ml di latte veg e sciogli l'agar agar , fallo bollire per qualche minuto, uniscilo alla crema che verserai sulla base , riponendola in frigo.

- **Topping di albicocche al lime** : Prendi le albicocche rimaste, toglilo nocciolo, tagliale a cubetti e cuocile in una casseruola con succo di lime. Frullatele con un frullatore ad immersione diventerà una crema. Alla fine aggiungi agar agar , fai bollire ancora qualche minuto. Lascia che la composta raffreddi poi adagiala uniformemente sulla **cheesecake** e mettila ancora in frigo per almeno 2 ore. Sforma su un piatto e servi fredda.

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 lasciami 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](https://www.facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog)



seguirmi su Pinterest

<http://www.pinterest.com/viaggiassaggifelici.blog>



HAI RIPRODOTTO QUESTA RICETTA?

Taggami su [@Viaggi&AssaggiFelici](#) e metti il tag [#viaggiassaggi felici](#)

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