

TARTUFI VEGANI AL TIRAMISÙ





Viaggiassaggi felici blog
Viaggiando con amore

Blog di Viaggi e Cucina Vegana

TARTUFI VEGANI AL TIRAMISÙ



Viaggi & Assaggi Felici

TARTUFI VEGANI AL TIRAMISÙ



TARTUFI VEGANI AL TIRAMISÙ
Viaggi & Assaggi Felici

TARTUFI VEGANI AL TIRAMISÙ

Viaggi & Assaggi Felici



Questi tartufi vegani al tiramisù sono una versione in miniatura del classico dessert italiano, così ricco e cremoso.

Realizzati con un mix di crema di formaggio vegano agli anacardi all'interno, caffè espresso e copertura di cioccolato e arrotolati in polvere di cacao, sono così facili da preparare !!!

Questa ricetta di tartufi al tiramisù è un ottimo modo per combinare i sapori del tiramisù !!!

Per ottenere quei classici sapori di tiramisù, usiamo l'espresso, oltre a del buon vecchio cioccolato.

Al posto del formaggio cremoso al mascarpone, che è tradizionalmente usato per fare il tiramisù, uso un po' di formaggio cremoso vegano di anacardi mescolato allo yogurt di soia più denso !

Poi il cioccolato.

Tutti gli amanti del cioccolato saranno lieti di sapere che qui ci immergiamo due volte nel cioccolato.

Il morbido ripieno al profumo di anacardi viene inzuppato in una miscela di cioccolato al gusto di caffè.

Due volte!

La doppia immersione crea uno spesso strato di cioccolato fondente sui tartufi!

Adorerai questi tartufi vegani al caffè!

Ingredienti PER 6 TARTUFI

Per il composto al cioccolato

- 135 g di di cioccolato FONDENTE (IO HO USATO CIOCCOLATO GIÀ DOLCIFICATO CON MALTITOLO)

- 60 g di yogurt di soia che farai sgocciolare in un colino per renderlo più denso (che sostituirà il mascarpone)
- 1 cucchiaino di caffè espresso o mescolare caffè espresso in polvere in 2 cucchiaini di acqua calda e utilizzare

Per il composto di formaggi

- 70 gr più 2 cucchiaini di farina di mandorle
- 2 cucchiaino di formaggio cremoso vegano agli anacardi (vedi dopo ricetta)
- 2 cucchiaini sciroppo d'acero 0 AGAVE
- 1/2 cucchiaino sale
- 1/2 cucchiaino succo di limone
- cacao AMARO in polvere (UN CUCCHIAIO NEL COMPOSTO MESCOLATO , L'ALTRO PER rotolare Q.B.)

Per il Formaggio Spalmabile Vegan Fermentato

- 50 g Anacardi
- 45 g Acqua
- 1 Capsula di Probiotici contenuto
- 1 cucchiaino Sciroppo d'Acero o agave
- 1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO

- **PREPARARE IL FORMAGGIO SPALMABILE DI ANACARDI**
: Aggiungere gli anacardi secchi in una ciotola e cospargerli con il contenuto della capsula di probiotici. Ricoprire con l'acqua, dare una bella mescolata con un cucchiaino pulito, coprire con un piatto o della pellicola e lasciar fermentare una notte (dalle 8 alle 12 ore). Il giorno seguente trasferire gli anacardi con tutto il liquido nella ciotola di un

frullatore potente assieme al resto degli ingredienti. Frullare a intervalli di 20-30 secondi fino a ottenere una consistenza cremosissima, avendo cura di pulire i bordi con una spatola tra una sessione e l'altra (potreste aver bisogno di aggiungere qualche goccia di acqua extra per ottenere la consistenza ideale; vi consiglio di iniziare con mezzo cucchiaino o un cucchiaino alla volta e vedere come va. Non vogliamo rendere il composto troppo umido, altrimenti non riuscirebbe a rapprendersi). Trasferire con cura la crema di formaggio in un cestello per formaggi (quadrato), meglio se coperto con una garza per formaggi/mussola di cotone. Far riposare il formaggio in frigorifero per almeno 12 ore (i risultati migliori si ottengono dopo 24 ore). Gustate il formaggio vegano fermentato subito oppure conservatelo in frigo fino a una settimana.

- Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Aggiungere lo yogurt di soia sgocciolato e l'espresso. Lasciarle riposare per alcuni secondi, quindi frullare fino a quando il cioccolato non si sarà sciolto uniformemente. Mettere da parte. Se è troppo morbido, mettilo in frigorifero per 10 minuti.
- **Per preparare la miscela di formaggio:** Aggiungere tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare molto bene. Aggiungere altra farina di mandorle se necessario. Se è ancora troppo appiccicoso, aggiungi un cucchiaino di farina neutra come la farina d'avena e mescola. Metti in frigorifero questa miscela per 15 minuti in modo che si indurisca un po'. Prendi delle palline di composto di formaggio e trasformale in palline, quindi ricopri queste palline nella miscela di cioccolato fuso e mettile su carta forno. Ripetere per tutto il composto. Raffreddare queste palline per 15 minuti in modo che il cioccolato si solidifichi e si indurisca un po'. Puoi semplicemente metterli nel congelatore per un'operazione più rapida. Quindi immergeteli nuovamente nel cioccolato. La doppia

immersione crea uno spesso rivestimento di cioccolato fondente. Non devi farli sembrare belli o uniformi, perché alla fine li arrotoleremo nel cacao. Quindi, qualunque sia la forma, basta ricoprirli nella miscela densa di cioccolato, metterli su carta forno e lasciarli raffreddare per altri 15-20 minuti, o finché non sono ben fissati. Ora togliti tutti questi tartufi, aggiungi due cucchiaini di cacao in polvere in una ciotola. Prendi ogni tartufo e arrotolalo tra i palmi delle mani in modo che sia una sfera uniforme. Il calore dei tuoi palmi ti aiuterà a scaldare il cioccolato e ad uniformarlo. Passatele nel cacao in polvere e mettetele da parte. Conservare questi tartufi in frigorifero fino al momento di servire.

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



seguirmi su Pinterest

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

The banner is divided into several sections. On the left, there is a circular logo with a palm tree and the text 'Viaggiassaggifelici.blog' and 'Viaggiare con amore'. Below this, it says 'blog di viaggi e cucina Vegana'. To the right of the logo, on a green background, is the text 'ISCRIVITI AL GRUPPO FACEBOOK' in white. Below that, the name 'Viaggi & Assaggi Felici' is written in a large, bold, purple font. On the far right, there are four small square images showing various dishes, including cakes and salads.



HAI RIPRODOTTO QUESTA RICETTA?

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

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