

Ingredienti

per la base:

150g di McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

1 cucchiaio e mezzo di cacao amaro

50g di margarina

per la crema:

250ml latte di soia

150ml panna vegetale da montare già zuccherata

50g cioccolato fondente

1 cucchiaino di pasta di nocciole (facoltativo)

2g agar agar

1 cucchiaio amido

1 cucchiaio e mezzo di cacao in polvere

1 cucchiaio di zucchero di canna integrale

Preparazione

Tritare i biscotti e mescolarli con la margarina e il cacao amaro.

Livellare il composto in una teglia e infornarlo a 180° per 6 minuti.

Tirarlo fuori dal forno e metterlo a raffreddare su di una superficie piana senza toccarlo.

Montare la panna vegetale, per montare bene la panna dev’essere molto fredda, e aggiungere il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria.

Mettere la panna al cioccolato ottenuta in frigo a riposare e raffreddare ulteriormente.

In un pentolino unire il cacao, l’amido e lo zucchero, aggiungere il latte a filo amalgamando con una frusta evitando la formazione dei grumi, mettere a cuocere a fuoco medio e portare ad ebollizione.

Se l’avete aggiungete la pasta di nocciole e amalgamate.

Aggiungere alla crema l’agar agar sciolto in un dito d’acqua, far bollire per un paio di minuti.

Spegnere il fuoco e lasciare intiepidire.

Unire la crema al cioccolato alla panna e versare sulla base.

Lasciare riposare in frigo per almeno 2 ore prima di servire, guarnire come si preferisce, io ho usato sciroppo di amarena!

Questa torta non ha nulla da invidiare alla comune e onnivora cheesecake, é una torta fresca e cioccolatosissima, molto cremosa ma consistente, ha riscosso successo veramente con tutti!

http://www.vegup.it/post/53920697947/chococake-con-mcvities