Ingredienti

Per la base:

200g di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

70g di burro fuso

Per la gelatina di frutti rossi:

200g di ribes

58g di zucchero di canna

20g di acqua

20g di succo di limone

5g di agar agar

Per la mousse al cioccolato:

100g di cioccolato fondente

100ml di latte

6g di agar agar

1 cucchiaio di cardamomo in polvere

2 cucchiai di zucchero semolato

200ml di panna fresca

Preparazione

Mettere in un cutter o in frullatore i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte e il burro fuso, tritare ed amalgamare

bene, fino ad avere un composto umido, trasferire il tutto su una teglia rivestita di carta forno e creare uno strato spesso circa mezzo cm alla base dell'anello, lasciar raffreddare in frigorifero.

Per la gelatina mettere in un pentolino acqua e zucchero e cominciare a cuocere a fuoco basso, aggiungere poi il ribes e il succo di limone, far cuocere fino a quando il ribes non comincia a disfarsi e il composto comincia a somigliare ad una marmellata, aggiungere a questo punto l'agar agar, mescolare bene e versare sopra la base di biscotti, lasciare raffreddare poi mettere nel congelatore, deve essere congelata per poter sovrapporre la mousse al cioccolato.

Per la mousse, scaldare il latte con il cardamomo in un pentolino, aggiungere lo zucchero e mescolare, lasciare in infusione per 15/20 minuti, nel frattempo sciogliere il cioccolato al microonde, trascorso questo tempo riaccendere il fuoco e far scaldare il latte, deve quasi bollire, aggiungere l'agar agar e mescolare bene per farlo sciogliere.

Togliere dal fuoco ed aggiungere il cioccolato fuso in 2 volte, amalgamare il tutto e lasciar raffreddare completamente.

Montare la panna e aggiungerla al composto di latte e cioccolato ormai freddo, mescolare e versare sopra la gelatina di ribes, rimettere in congelatore a solidificare per circa 2 ore.

Ora non resta che togliere l'anello, guarnirla con un po' di cacao in polvere e del ribes.

Re-Cake Vegan di Febbraio...ad Aprile!