

Scheda Ricetta

Difficoltà: media

Tempo (hh:mm): 00:30

Ingredienti:

Per la guarnizione: Due pomodori piccoli, 3 cucchiaini di sciroppo d'acero (o agave), un pizzico di sale. Per la base: una tazza di germogli di grano, 4 cucchiaini di semi di lino, una tazza piccola di cocco in scaglie, un pizzico di sale, 10 datteri, mezzo cucchiaino di cannella. Per la crema: 4 tazze di polpa di cocco, 1/4 di tazza di acqua di cocco, mezza tazza di sciroppo d'acero (o agave), mezzo cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, mezza tazza di basilico fresco, 1 tazza di burro di cocco. Per la marmellata di pomodoro caramellato: 1 tazza piccola di pomodori essiccati, 1 pomodoro piccolo, 1/4 tazza di sciroppo d'agave, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, 2 cucchiaini di succo limone, un pizzico di sale.

Strumenti:

- Essiccatore
- Frullatore

Vota la ricetta
Voti: 85 Media: 3.71

Anche agosto se ne è quasi andato e con lui il nostro [menù crudista a base di pomodori](#), ma non prima di aver assaggiato però questa ennesima rivisitazione della classica "cheesecake".

Questa volta a farla da padrone sono gli stessi pomodori, il basilico e il cocco, presente come vedremo in varie forme in questa cheesecake.

La torta crudista di oggi si compone di tre parti, anzi quattro comprendendo la guarnizione finale, il resto è l'insieme di base, crema e marmellata di pomodoro caramellato.

Vediamo allora come si prepara la Cheesecake al basilico e pomodori.

Preparazione della cheesecake crudista

La guarnizione

Cospargi i due pomodori piccoli di sciroppo d'agave (o acero) e aggiungi un pizzico di sale. Riponili nell'essiccatore per almeno 12 ore, e una volta tolti da lì, mettili in frigorifero.

La base

Cospargi una tortiera media con un filo di olio di cocco, e poi passa al frullatore i seguenti ingredienti: semi di lino, scaglie di cocco, e sale finché diventano briciole fini. Aggiungi poi i datteri e la cannella e frulla di nuovo fino ad ottenere un composto abbastanza cremoso: se non dovesse restare compatto aggiungi qualche altro dattero.

La crema interna

Inserisci nel frullatore la polpa del cocco (se non la trovi puoi sostituirla con 4 tazze di anacardi precedentemente ammollati in acqua), l'[acqua di cocco](#) e lo sciroppo d'agave, l'estratto di vaniglia e il basilico fresco; frulla finché ottieni una crema di colore verde chiaro. Aggiungi poi il [burro di cocco](#) (che avrai lasciato a temperatura ambiente per renderlo più molle) e frulla tutto per un altro minuto.

La marmellata di pomodoro caramellato

Anche per questa parte ti serve un frullatore, dove inserirai: i pomodori essiccati (dopo averli lasciati in ammollo qualche ora), il pomodoro piccolo, lo sciroppo d'agave, l'estratto di vaniglia, succo di limone e sale.



Assemblaggio e guarnizione della “cheesecake”

Stendi un terzo circa della crema sulla base di datteri e semi di lino, e poi la marmellata di pomodoro. Alterna un'altro strato di crema e un'altro di marmellata, e così ancora un'altra volta.

Crea le “striature rosse” che vedi nella foto principale con una forchetta o uno stuzzicadenti, dall'esterno verso l'interno. Riponi la torta in freezer per almeno 4 ore, finché sarà pronta da guarnire con il basilico fresco ed i pomodori essiccati nello sciroppo d'agave.