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 cucchiai di semi di lino, una tazza piccola di cocco in scaglie, un pizzico di sale, 10 datteri, mezzo cucchaio di cannellaPer 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 cucchiaio di estratto di vaniglia, 2 cucchiaini di succo limone, un pizzico di sale.

Strumenti:

- Essiccatore
- Frullatore

Vota la ricetta
Voti: 91 Media: 3.72

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.