Scheda Ricetta

Difficoltà: media

Tempo (hh:mm): 00:50

Ingredienti:

Per la base: Mezza tazza di mandorle, mezza tazza d noci di macadamia, 5 cucchiai di cocco in scaglie, mezza tazza di datteri denocciolati, mezza tazza di mirtilli essiccati, un cucchiaio di olio di cocco, pizzico di sale marino. Per gli strati interni: Due tazze e mezza di anacardi (ammollati in acqua per 2 ore), mezza tazza di sciroppo d'acero (o agave), scorza di un lime, 2 lime, mezza tazza di latte di cocco, 2 cucchiai di estratto di vaniglia, 3 cucchiai di olio di cocco, un quarto di tazza di acqua, un pizzico di sale marino, una manciata di spinacini. Per lo strato superiore: Un kiwi, un cucchiaio di fecola di maranta diluita in un cucchiaio di acqua fredda.

Strumenti:

- Frullatore

Vota la ricetta
Voti: 702 Media: 3.99

Non ci stanchiamo mai di **dolci vegani e crudisti**, quindi sfruttiamo la stagione invernale che ci regala ancora kiwi succosi e brillanti per preparare questa **raw vegan cheesecake con Kiwi e Limone**.

Ancora una volta la ricetta di oggi è abbastanza semplice, si tratta di una torta semi-fredda, formata essenzialmente da quattro strati, che richiedono quattro diverse preparazioni.

Prepariamo la cheesecake di kiwi e lime

Iniziamo con la base

Metti nel frullatore le **noci di macadamia**, **le mandorle, i mirtilli essiccati**, **i datteri, le scaglie di cocco, l'olio di cocco e il sale**. Frulla il tutto fino ad ottenere un composto piuttosto appiccicoso ma grossolano.

Stendi la crema ottenuta in una tortiera del diametro di circa 25 cm, coprendo per bene tutto lo spazio e riponila in freezer mentre preparerai il resto della torta.

Il primo strato di cheesecake

Partiamo con lo strato che andrà a coprire la base: per ottenere questa crema devi frullare gli **anacardi** (precedentemente ammollati in acqua), **lo sciroppo d'acero o agave, la scorza di lime, latte di cocco, vaniglia, acqua e sale**.

Dopo aver frullato questi ingredienti, **aggiungi l'olio di cocco** e stendi anche questa crema sulla base che avrai tolto dal freezer. Devi fare uno strato che sarà alto la metà del successivo, per cui ti avanzerà del composto.

Riponi nel freezer la base più il primo strato per almeno 20 minuti e tieni da parte la crema avanzata.

Secondo strato e rifinitura

Recupera la crema avanzata dal passo precedente e **frullala di nuovo assieme agli spinacini**: il gusto sarà molto simile a quello del primo strato, ma il colore verde da' decisamente un tocco in più alla cheesecake. Riponi la torta ancora in freezer per 20 minuti la torta… ci siamo quasi!

Frulla il kiwi con la fecola di maranta, chiamata anche *arrowroot*, fino ad ottenere un composto gelatinoso da stendere come ultimo strato sulla nostra vegan cheesecake. Riponi un ultima volta in freezer per almeno 2 ore.

Per concludere

La vegan cheesecake di kiwi e lime va tolta dal freezer circa 20 minuti prima di essere consumata: assicurati di tagliare bene le fette fino a comprendere la base… buon appetito!