

Cheesecake al cocco e cioccolato

Senza glutine



Ingredienti

250 gr biscotti secchi al cacao senza glutine #

100 gr burro senza lattosio

500 gr ricotta senza lattosio

400 gr panna fresca senza lattosio

50 gr zucchero a velo #

70 gr cocco rapè #

40 ml latte senza lattosio

20 gr cacao amaro in polvere #

6 gr agar agar #

Procedimento

Per preparare la cheesecake, dovete come prima cosa realizzare la base. Tritate i biscotti in un mixer e mescolateli al burro precedentemente fuso a microonde o a bagnomaria. Foderate uno stampo da 24cm di diametro con carta forno sul fondo e compattate il composto con il dorso di un cucchiaio. Riponetelo in frigorifero per 30 minuti. Nel frattempo, preparate la farcia. In una ciotola capiente lavorate con le fruste elettriche la ricotta e lo zucchero a velo. A parte in una seconda ciotola, montate a neve ben ferma la panna tenendone da parte 50ml. Incorporate la panna montata al composto di ricotta con l'aiuto di una spatola, poi dividete il composto ottenuto in due parti uguali usando due ciotole diverse. In un pentolino versate i 50ml di panna liquida tenuti da parte in precedenza, scaldatela a fuoco dolce (non deve bollire), poi unite 3g di agar agar in polvere e mescolate fino a completo scioglimento. Unite anche il liquido ottenuto ad una delle due parti di farcia insieme al cocco rapè e amalgamate. A parte in un secondo pentolino, versate il latte, il cacao e i restanti 3g di agar agar in polvere. Fate sciogliere a fuoco basso e incorporate il composto ottenuto alla seconda parte di farcia. Mescolate il tutto con le fruste elettriche. In questo modo avrete ottenuto due composti, uno chiaro al cocco e uno scuro al cacao. Riprendete dal frigorifero la base e disponete due cucchiaini alla volta di entrambi i composti, alternandoli. Fate nuovamente riposare in frigorifero la vostra cheesecake per almeno 2-3 ore, poi aprite lo stampo e trasferitela sul piatto da portata.

Ricetta originale di Pasticcerando senza glutine