



Cheesecake cioccolato e fragole

facilissima

| | |
|---------|-----------------|
| LIVELLO | facile |
| TEMPO | 20 min |
| DOSI | stampo da 20 cm |

INGREDIENTI

Per la base

- 250g biscotti al cioccolato (anche senza glutine)
- 30g margarina o olio di cocco

Per la crema

- 200g panna vegetale
- 200g formaggio spalmabile vegetale
- 150g marmellata di fragole
- fragole per decorare

PROCEDIMENTO

La base

1. In un frullatore o un robot da cucina frullare i biscotti fino a ridurli in polvere. Aggiungere la margarina fusa e frullare ancora a bassa potenza per distribuirla in modo omogeneo. I biscotti dovrebbero avere la consistenza di sabbia bagnata, se sono troppo asciutti e non si compattano tra le dita, aggiungere un goccio di latte vegetale.
2. Versare i biscotti in uno stampo a cerniera foderato con carta da forno e premere bene per formare la base. Trasferire in freezer mentre si prepara la crema.

La crema

1. In una ciotola capiente montare la panna. Aggiungere il formaggio vegetale e la marmellata e mescolare ancora con le fruste per rendere tutto omogeneo.
2. Versare sulla base, livellare e decorare con la marmellata extra con le fragole. Riporre in frigo per tutta la notte o in freezer per almeno 2 ore. Buon appetito!

NOTE

Fatemi sapere se la provate e taggetemi sui social così posso ricondividere le vostro foto: trovate le mie pagine instagram e facebook come @veganaesthete.