



IMPASTI

Base per Cheesecake senza burro



1 TEGLIA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

200K

NOTE

30 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

250 g di Biscotti secchi Vegan

60 ml di Olio di semi di girasole spremuto a freddo

Preparazione

- Frantumate i biscotti. I metodi sono due: a mano o con il tritatutto. Con il primo metodo li chiuderete in un sacchetto da freezer e li batterete con un mattarello (o tritacarne): otterrete una grana irregolare. Con il secondo metodo dovrete azionare la macchina a intermittenza, per non ridurre i biscotti a sfarinato (si impasterebbe eccessivamente con l'olio).
- Versate i biscotti ridotti in polvere nell'olio e mescolate molto delicatamente con una spatola. Se rimane duro, aggiungete un po' di olio; se troppo liquido qualche biscotto sminuzzato.
- Stendete il composto sul fondo dello stampo, livellatelo e compattatelo con il dorso di un cucchiaio cercando di ottenere lo stesso spessore dappertutto. Chiudete lo stampo in un sacchetto grande per alimenti e trasferitelo in frigo per 30 minuti, perché si solidifichi. Dopodiché procedete come da ricetta.

Camilla Innocenti

I consigli di Camilla

- Per togliere dallo stampo i cheesecake, usate sempre gli stampi a cerniera, se possibile antiaderenti. Ponete un pezzo di carta da forno sulla base dello stampo, appoggiatevi il cerchio della parete laterale schiacciando la carta nella guida e unitelo alla base; tagliate via dall'esterno la carta eccedente. La parete laterale va oliata: quando il cheesecake sarà cotto

e intiepidito, basterà che passiate un coltellino in plastica e la parete della torta si staccherà facilmente. Potete provare a togliere anche la carta sottostante, ma solo quando la torta si è raffreddata e risulta compatta, aiutandovi con una spatola larga e piatta.

- Se volete preparare la base al cioccolato, vi basterà aggiungere 100 g di cioccolato fuso fondente ai biscotti.