

## **RICETTA CHEESE- MISU'**

### **PER LA BASE**

250 G DI BISCOTTI SECCHI TIPO DIGESTIVE

100 G DI OLIO DI COCCO (OPPURE MARGARINA VEGETALE)

4 CUCCHIAI DI CAFFE'

### **PER LA FARCITURA**

200 G DI PANNA VEGETALE

300 G DI SPALMABILE VEGETALE VALSOIA

100 G DI YOGURT VEGETALE

2 TAZZINE DI CAFFE' ALLUNGATE CON UN POCHINO DI LATTE DI SOIA

8 G DI AGAR AGAR

BISCOTTI SECCHI Q,B INZUPPATI NEL CAFFE' DA INSERIRE AL CENTRO DELLA FARCITURA

### **PER LA DECORAZIONE**

150 G CIRCA DI PANNA VEGETALE DA MONTARE

CACAO AMARO PER SPOLVERIZZARE

### **PROCEDIMENTO:**

Per prima cosa frantumiamo i biscotti in un sacchetto, con l'aiuto di un mattarello, finemente.

Versiamo in una ciotola, uniamo 4 cucchiaini di caffè della moka, l'olio di cocco sciolto. Mescoliamo, quindi trasferiamo nella teglia a cerniera, livelliamo sulla base e compattiamo.

A questo punto mettiamo in frigo una mezz'ora.

Nel frattempo montiamo la panna vegetale, poi lavoriamo con lo sbattitore lo spalmabile, uniamo lo yogurt. Spatoliamo dal basso verso l'alto per non smontare eccessivamente il composto.

In un pentolino, uniamo due tazzine di caffè allungate con un pochino di latte di soia, uniamo anche l'agar a freddo. Quindi poniamo sul fuoco fino al bollore.

Facciamo intiepidire leggermente, uniamo alla crema preparata in precedenza, mescoliamo.

Iniziamo a fare un primo strato di crema sulla base di biscotto. Livelliamo.

Poi facciamo uno strato di biscotti imbevuti di caffè. Infine la restante crema.

Mettiamo in frigo almeno 2 ore.

Completiamo infine con la decorazione superiore con panna montata, decoriamo con cacao amaro in polvere.