

# CHEESECAKE VEGANA AI FRUTTI DI BOSCO

Avete sentito bene!!

Ecco la ricetta per una Cheesecake senza formaggio e 100% vegetale.

**Tempo preparazione:** 50 minuti

**Difficoltà:** Facile

8 persone

## Ingredienti:

- 300g biscotti Bennet Bio
- 150g margarina
- 1 pizzico sale
- 650g yogurt di soia
- 60g bevanda di soia Bennet Bio
- 1/2 limone
- Estratto di vaniglia
- Scorza di limone
- 80g amido di mais
- Confettura ai frutti di bosco Bennet Vivisì
- Frutti di bosco



## Procedimento

Preparare la base della cheesecake, mettere in un mixer i biscotti con un pizzico di sale e la margarina sciolta.

Una volta mixato tutto, trasferire il composto in una tortiera possibilmente con cerchio rimovibile. Compattare il tutto con un cucchiaio e informare a 180 gradi per 10 minuti.

Nel frattempo, preparare il “finto” formaggio: mettere lo yogurt di soia in un canovaccio e lasciarlo colare per qualche ora in frigo. Si otterrà così una consistenza più simile a quella del formaggio.

Aggiungere la metà del succo di un limone, grattugiare un po' di scorza, aggiungere anche due cucchiaini di estratto di vaniglia, il latte vegetale e l'amido di mais.

Girare bene il tutto con una frusta.



## *Gli editoriali.*

La base è ormai pronta, aggiungere il composto di yogurt e informare per 30 minuti a 180°. Una volta cotta, lasciarla raffreddare per almeno 40 minuti. Questo passaggio è fondamentale. Dopodiché togliere la parte estraibile della teglia. Aggiungere la confettura ai frutti di bosco. Decorare a piacere.