



# Cheesecake Vegana al Limone e Cioccolato – Dolci per San Valentino

Una cremosa cheesecake vegan è il modo più piacevole per dimostrare spontaneamente il proprio affetto agli altri e a se stessi, opponendosi al maltempo invernale con una freschezza che ricorda la primavera. Ho preparato questa ricetta per una persona a me tanto cara, che rivedrò finalmente oggi e che per i troppi impegni riesco ad incontrare raramente e, con un po' di dolcezza, volevo rendere la nostra giornata speciale.

***L'ingrediente principale per ottenere un dolce perfetto è sicuramente l'amore,*** mia madre non faceva altro che ripetermelo e aveva ragione, infatti la cheesecake che ho

lasciato in frigo a raffreddare sembra la cosa più gustosa del mondo, proprio perché l'ho preparata con tanto entusiasmo e una farcitura al cioccolato che rende sempre tutto più buono.

Tra l'altro, oggi è **San Valentino** e questa potrebbe essere la **soluzione** perfetta in sostituzione ai regali, in modo da eliminare gli sprechi e festeggiare i propri sentimenti con ingredienti genuini e una facilissima preparazione.

*Siamo quel che mangiamo e cuciniamo, quindi, dimostriamo le nostre emozioni preparando una cheesecake!*



Iscriviti al Gruppo Facebook  
**Natureat Ricette Vegane**









## Cheesecake Vegana al Limone e Cioccolato



Print

Prep time

15 mins

Cook time

15 mins

Total time

30 mins

Author: Natureat

Serves: 6-8

Ingredienti

## Per la base

- 110 g di Biscotti vegan
- 45 ml di Burro di Cocco Fuso
- 3-4 Datteri Medjoul

## Per la Farcitura

- 440 g di Formaggio Spalabile (Violife)
- 190 ml di Latte vegetale
- 125 g di Zucchero di Cocco
- Succo di  $\frac{1}{2}$  Limone
- 2 cucchiaini di Agar Agar

## Per il Topping

- 150 g di Cioccolato Fondente
- Buccia di  $\frac{1}{2}$  Limone

## Procedimento

1. Con l'aiuto di un mixer, trita i biscotti e i datteri fino a ridurli in poltiglia. Aggiungi il burro di cocco fuso e mescola, fino ad ottenere un composto facilmente modellabile.
2. Trasferisci il composto sulla base di una tortiera per dolci ricoperta di carta da forno, disponendolo uniformemente e rendendo la superficie piana, poi fai riposare in frigo per 30 minuti. (ho utilizzato una tortiera rotonda di circa 18 cm di diametro).
3. Intanto, in una ciotola unisci il formaggio con lo zucchero di cocco e il succo di limone, poi mescola bene. Riscalda il formaggio a bagnomaria per circa 5 minuti o fino a quando sarà diventato caldo.
4. In una pentola, versa il latte e l' agar agar, mescola continuamente per circa 6-7 minuti
5. Unisci il formaggio riscaldato e il latte, amalgama gli ingredienti e poi disponili sulla base dei biscotti.
6. Fai riposare in frigo per circa 1 ora.
7. Intanto, sciogli il cioccolato a bagnomaria.

8. Prendi la tortiera e versa il cioccolato sulla superficie, infine fai riposare in frigo per altre 3 ore circa.
9. Decora la superficie con la buccia di limone grattugiata e servi.

#### Notes

Puoi decorare con frutta fresca di stagione.

Puoi sostituire lo zucchero di cocco con un dolcificante a tua scelta.

Per San Valentino puoi realizzare delle mini cheesecake a forma di cuore.

Puoi sostituire lo strato di cioccolato con confettura di fragole.