

# CHEESECAKE DI SOIA CON FIOCCHI DI MAIS AL CIOCCOLATO, QUINOA E COULIS DI LAMPONI



DIFFICOLTÀ: ● ● Alta  
RICHIEDE ASSISTENZA: Sì  
PORZIONI: 8

## INGREDIENTI

### PER IL CHEESECAKE DI SOIA:

- 1 ½ confezione di formaggio cremoso
- 50 ml di burro fuso
- ¼ di tazza di zucchero bianco semolato
- 2 uova
- 60 g di latte di soia in polvere
- 1 cucchiaino di amido di mais
- ½ tazza di panna fresca
- ½ cucchiaino di essenza di vaniglia

### PER I FIOCCHI DI MAIS AL CIOCCOLATO E QUINOA:

- 100 g di fiocchi di mais
- 75 g di cioccolato al 60%
- 25 g di quinoa nera tostate
- 25 g di crema di nocciole



### PER LA COULIS DI LAMPONI:

- 100 g di lamponi (se non sono disponibili freschi, si possono usare quelli congelati)
- 25 g di zucchero semolato



149

## PROCEDURA

### PER IL CHEESECAKE DI SOIA:

- 1 Sbattere in una ciotola il formaggio con lo zucchero fino a quando non siano ben amalgamati, quindi aggiungere le uova e continuare a sbattere.
- 2 Aggiungere l'amido di mais e il latte di soia al composto e continuare a sbattere fino a formare un impasto cremoso.
- 3 In una ciotola a parte, montare la panna fresca e poi aggiungerla al composto di formaggio iniziale. Aggiungere l'essenza di vaniglia al composto.
- 4 Sbriciolare il biscotto, mescolarlo con 50 ml di burro fuso.
- 5 Disporre un foglio di alluminio sulla base dello stampo e collocarvi l'impasto di biscotto.
- 6 Cuocere l'impasto di biscotto a 160 °C per 8 minuti. Togliere dal forno e lasciare raffreddare.
- 7 Disporre il composto di formaggio sul biscotto cotto e raffreddato e cuocere nel forno a 145 °C per 40 minuti.
- 8 Lasciare raffreddare il cheesecake. Conservare a parte.

### PER I FIOCCHI DI MAIS AL CIOCCOLATO E QUINOA:

- 1 Mettere il cioccolato in una ciotola di metallo e collocarlo a bagnomaria. Una volta che si è sciolto, aggiungere la crema di nocciole, i fiocchi di mais e la quinoa tostata.

- 2 Su un vassoi lungo e piatto, stendere l'impasto e lasciarlo asciugare. Conservare a parte.

### PER LA COULIS DI LAMPONI:

- 1 In un frullatore, mettere i lamponi con lo zucchero e frullare fino a renderli liquidi. Filtrare e mettere da parte.

## Per impiattare

- 1 Mettere un cucchiaino di coulis di lamponi su un piatto e spargerla delicatamente. Posizionarvi al di sopra lo stampo del cheesecake. Poi, sopra la torta al formaggio, disporre un cucchiaino di coulis di lamponi e, ancora più sopra, i fiocchi di mais e il croccante di quinoa.