"CHEESECAKE" DOUBLE CHOCOLATE PARA O HALLOWEEN

>4 horas demolhar + 40 minutos preparar + 8 horas congelar | serve 16

INGREDIENTES

BASE

10 tâmaras medjoul
1 chávena | 100 gr. flocos de aveia (optem por uns sem glúten, se forem intolerantes)
1/2 chávena | 50 gr. oleaginosas (nós usámos cajus)
1/2 chávena | 50 gr. côco ralado
1 c. sopa carvão activado em pó
2 c. sopa cacau cru em pó
2 c. sopa xarope de malte de arroz
pitada de sal fino dos himalaias

CAMADA DE CHOCOLATE BRANCO

1 3/4 chávenas | 225 gr. cajus crus, demolhados durante a noite (ou no mínimo 4 horas)
1/3 chávena | 80 ml. xarope de malte de arroz
2 c. sopa óleo de côco
1/4 chávena | 60 ml. manteiga de cacau cru (derretido, mas não quente)
2 c. sopa sumo de limão
1/2 chávena | 125 ml. leite vegetal
1 c. chá extracto de baunilha

CAMADA DE CHOCOLATE E CARVÃO

1 3/4 chávenas | 225 gr. cajus crus, demolhados durante a noite (ou no mínimo 4 horas)
1/3 chávena | 80 ml. xarope de malte de arroz
1/4 chávena | 60 ml. óleo de côco (derretido, mas não quente)
2 c. sopa sumo de limão
1/2 chávena | 125 ml. leite vegetal
1/4 chávena | 20 gr. cacau cru em pó
3 c. sopa carvão activado em pó
1/8 c. chá sal fino dos himalaiasmorangos

PASSO A PASSO

Começar por reunir, preparar e medir todos os ingredientes. Vai melhorar a vossa dinâmica na cozinha.

BASE

1. Colocar todos os ingredientes excepto as tâmaras no robot de cozinha/trituradora e processar em velocidade alta até que os ingredientes fiquem totalmente triturados e envolvidos.
2. Com o motor a trabalhar em velocidade média, juntar as tâmaras sem caroço uma a uma.
3. Forrar uma forma de cheesecake com papel vegetal (nós usámos uma com 25 cm de diâmetro).
4. Colocar a mistura na forma e prensar com as mãos até formar uma base firme e plana.
5. Reservar.

CAMADA DE CHOCOLATE BRANCO

1. Lavar e escorrer os cajus demolhados.
2. Colocar os cajus no robot de cozinha/trituradora e processar durante alguns minutos, parando se necessário para raspar os lados do copo. Processar até que os cajus formem uma pasta espessa.
3. Juntar os restantes ingredientes, excepto a manteiga de cacau, e triturar durante 30 segundos.
4. Com o motor a trabalhar em velocidade média, juntar a manteiga de cacau derretida em fio.
5. Processar na velocidade máxima durante alguns minutos, até obter uma mistura rica e cremosa. Tenham paciência, e triturem até que o creme esteja totalmente sedoso.
6. Reservar 1/4 chávena desta mistura num saco ou seringa de pasteleiro.
7. Verter o restante creme sobre a base.
8. Agitar gentilmente a forma para que o creme fique bem espalhado e para eliminar possíveis bolhas de ar.
9. Colocar a forma no congelador durante 30 minutos, para solidificar ligeiramente.

CONTINUA NA PÁGINA SEGUINTE

COCOON COOKS

EXPLOREM O BLOG PARA ENCONTRAR MAIS RECEITAS VEGAN
WWW.COCOONCOOKS.COM

© Cocoon Cooks. Todos os direitos reservados.

CAMADA DE CHOCOLATE E CARVÃO

1. Lavar e escorrer os cajus demolhados.
2. Colocar os cajus no robot de cozinha/trituradora e processar durante alguns minutos, parando se necessário para raspar os lados do copo. Processar até que os cajus formem uma pasta espessa.
3. Juntar os restantes ingredientes, excepto o óleo de côco, e triturar durante 30 segundos.
4. Com o motor a trabalhar em velocidade média, juntar o óleo de côco derretido em fio.
5. Processar na velocidade máxima durante alguns minutos, até obter uma mistura rica e cremosa. Tenham paciência, e triturem até que o creme esteja totalmente sedoso.
6. Retirar a forma do congelador e verter a camada de carvão sobre a de chocolate branco.
7. Novamente, agitar gentilmente a forma para que o creme fique bem espalhado e para eliminar possíveis bolhas de ar.
8. Desenhar um alvo, começando pelo centro, com o creme de chocolate branco no saco ou seringa de pasteleiro.
9. Inserir um palito ou pau de espetada no centro do alvo e desenhe uma linha recta de dentro para fora. Retire o palito quando chegar à margem da forma e limpe-o com um guardanapo.
10. Repetir até ter o desenho de uma teia de aranha completa, na superfície do "cheesecake"
11. Colocar o cheesecake no congelador durante um mínimo de 8 horas.

Retirar do congelador e deixar descongelar durante 30 minutos em temperatura ambiente, antes de fatiar. Guardar preferencialmente no congelador até 8 semanas ou no frigorífico durante 3 dias.

NOTA: As propriedades alcalinas do carvão activado permitem que este se ligue a certas substâncias e impeça que estas sejam absorvidas do sistema digestivo para a corrente sanguínea. Pessoas cuja vida (ou qualidade vida) dependa de medicação devem evitar consumir carvão activado no período de 1 hora antes ou depois da toma de medicamentos.

COCOON COOKS

EXPLOREM O BLOG PARA ENCONTRAR MAIS RECEITAS VEGAN
WWW.COCOONCOOKS.COM

© Cocoon Cooks. Todos os direitos reservados.