

Procedimento

1. Tritate finemente i fiocchi di mais.
2. Fate fondere il cioccolato con il SOYADRINK MORBIDO VALSOIA, quindi lasciate intiepidire.
3. Foderate uno stampo a cerniera con un foglio di carta da forno bagnato e ben strizzato. Unite i fiocchi di mais al cioccolato fuso, mescolando per amalgamare bene: utilizzate questo composto per formare la base della torta, pressandolo bene sul fondo dello stampo e livellandolo. Coprite questa base e mettetela in frigorifero per almeno 30 minuti.
4. Fate ammorbidire la gelatina vegetale in acqua fredda per 10 minuti.
5. In una ciotola, mescolate LO SPALMABILE VALSOIA con lo YOSOI BIANCO CREMOSO VALSOIA e la vanillina, fino a ottenere una crema piuttosto corposa.
6. Strizzate bene la gelatina vegetale e fatela sciogliere in un tegamino antiaderente senza farla bollire. Lasciatela intiepidire, quindi unitela delicatamente alla crema.
7. Togliete la base della torta dal frigorifero e copritela con la crema, livellando bene. Riponete nuovamente la torta nel frigorifero per almeno 3 ore.
8. Lavate e asciugate delicatamente i lamponi. Tenetene da parte 150 g e frullate i rimanenti con lo zucchero a velo, quindi filtrate con un colino.
9. Prima di servire, irrorate la superficie del cheesecake con la salsa di lamponi e decoratela con i lamponi interi tenuti da parte e le foglioline di menta fresca.