

TIRAMISÙ CON CREMA DI MANDORLE E COCCO

Chokkino non solo è la perfetta alternativa al caffè, ma è anche versatile con il caffè: infatti puoi berlo semplice, macchiato, cappuccino, con panna, affogato, shakerato, corretto... puoi persino farci il tiramisù!

Ed è proprio questa la meravigliosa ricetta che Claudia di VitalmenteBio ha realizzato per noi per la rubrica #RicetteLiveBetter: il tiramisù con Chokkino al posto del caffè e con crema di mandorle e cocco! Questo dolce è senza lattosio e senza uova, e in base ai biscotti utilizzati può essere reso anche senza glutine!



INGREDIENTI

- 300 g savoiardi o altri biscotti a tuo piacere
- 200 gr di mandorle tostate
- 600 ml di latte di cocco (450 ml di acqua + 150 g latte di cocco in polvere Live Better)
- 70-100 gr di zucchero integrale di canna tipo Dulcita (in base alla dolcezza che vuoi ottenere)
- 20 gr fecola di patate
- 8 dosi di Chokkino
- 1 cucchiaino raso di agar agar in polvere
- qb cacao Live Better da spolverare sopra il tiramisù

PROCEDIMENTO

Prepara prima di tutto le 8 dosi di Chokkino e mettili in una ciotola a raffreddare. Dolcificali a piacere con un cucchiaino di zucchero (facoltativo).

Tosta le mandorle nel forno a 180 gradi ventilato. Mi raccomando fai attenzione. Appena senti il profumo di tostato, togli dalla teglia e trasferiscile su un piatto. Se le lasci in teglia continuano a tostare e rischi di bruciarle. Lasciale raffreddare. Se preferisci, puoi acquistare le mandorle già tostate.

Prepara il latte di cocco. Fai bollire 450 ml di acqua. Aggiungi 150 g di latte di cocco e sbatti bene con la frusta.

Frulla le mandorle con lo zucchero. Aggiungi 200 ml di latte e frulla nuovamente (devi ottenere una crema molto liscia). Unisci ora il restante latte, la fecola di patate e l'agar agar. Frulla nuovamente per ottenere un composto liscio ed omogeneo, metti in una pentola e, con l'aiuto di una frusta, portate a bollore.

Cuoci per 10 minuti circa, spegni e fai intiepidire.

Con il bimby:

mandorle + zucchero = 1 minuto vel. 10

unisci 200 ml di latte = 1 minuto vel. 10

unisci 400 ml latte + fecola + agar agar = 8 minuti 90° vel. 4



A questo punto componi il tuo tiramisù.

Puoi decidere se preparare la *teglia* o fare *porzioni singole* in mini bicchieri.

Sul fondo della tua teglia adagia uno strato di savoiardi imbevuti bene nel Chokkino e poi copri con un primo strato di crema.

Fai un secondo strato di savoiardi e termina con la restante crema.

Metti in frigorifero a riposare per almeno 3 – 4 ore.

Prima di servire spolverizza la superficie con il cacao.