

# CHEESECAKE AL CACAO GLUTEN FREE



## Ingredienti

per una torta diametro 18 cm

### Strato 1

75 g di mandorle  
75 g di nocciole  
1 uovo  
80 g di olio di cocco

### Strato 2

500 g di ricotta  
80 g di eritritolo Live Better  
2 uova  
25 g di cacao Live Better

### Strato 3

100 g di lamponi  
succo di 1 limone  
15 g di maizena oppure Arrow root Live Better  
acqua q.b.

## Preparazione

### STEP 1

Metti in un robot da cucina le mandorle e le nocciole e riducile in farina. Aggiungi l'uovo e successivamente l'olio di cocco e impasta con le mani o con l'impastatrice fino a che il composto sarà omogeneo.

Composta il composto con le mani e fai riposare in frigorifero in una ciotola coperta per 30 minuti.

Imburra o ricopri con carta da forno una teglia per torte del diametro di 18 cm e metti all'interno l'impasto: pressa con le dita o con il fondo di un bicchiere fino a creare uno strato uniforme.

### STEP 2

Prepara il secondo strato, amalgamando con una frusta la ricotta, l'eritritolo, l'uovo e infine il cacao. Quando la crema sarà uniforme, versa nella teglia sopra allo strato 1.

Metti in forno ventilato a 180° per circa 30 minuti (dipende dal forno). Fai raffreddare.

### STEP 3

Metti i lamponi a macerare con il succo di un limone. Lascia riposare per 1 ora, girando con un cucchiaio di tanto in tanto. Trascorso il tempo necessario, schiaccia con una forchetta i lamponi, in modo che rilascino altro succo. Con l'aiuto di un colino raccogli il succo che si è formato in un pentolino. Aggiungi dell'acqua. Il totale del liquido nel pentolino (succo di lamponi + acqua) deve essere 200 ml. Metti su fuoco medio e aggiungi la maizena setacciata.

Porta a ebollizione, togli dal fuoco e aggiungi a piacere un po' di lamponi utilizzati per ottenere il succo.

Mescola e versa nella teglia sopra lo strato 2. Fai raffreddare e poi metti in frigorifero almeno 3 ore.

VERSIONE CHETOGENICA: sostituisci la maizena con 1 cucchiaino di agar agar o di kuzu.