

Crostata senza forno cioccolato e lamponi

PREPARAZIONE: **3,5 ore** COTTURA: **0 min** DOSI PER: **6 persone**

Il caldo continua a farsi sentire, avete ospiti a cena e volete stupirli con un dolce goloso e d'effetto senza dover accendere il forno? Ecco un suggerimento per una torta deliziosa, veloce e facile da preparare, con un'accoppiata vincente fatta di cioccolato e lamponi.

Ingredienti

- 150 gr di fiocchi di avena
- 50 gr di mandorle
- 30 ml di sciroppo d'acero
- 30 ml di olio di cocco
- 6 datteri snocciolati e ammollati
- 1 pz di sale
- 100 gr di cioccolato
- 100 ml di latte di avena
- 200 gr (pesati secchi) di anacardi ammollati
- 15 ml di succo d'acero
- 15 ml di olio di cocco
- 1 pz di sale
- 200 gr di lamponi

Procedimento

1. Frulla i fiocchi di avena e le mandorle in modo da ottenere una farina grossolana.
Frulla i datteri lasciati in ammollo per un paio di ore con lo sciroppo di acero, l'olio di cocco e il pizzico di sale.
2. Impasta bene (a mano o con l'aiuto di un'impastatrice) gli ingredienti secchi con i liquidi e stendi la base ottenuta in una tortiera di 21 cm di diametro foderata con carta forno; metti in frigorifero a raffreddare.
3. Sminuzza grossolanamente il cioccolato con un coltello e poi uniscilo al latte precedentemente riscaldato in un pentolino, fuori dal fuoco, mescolando in modo da ottenere una crema omogenea.
4. Metti in un potente frullatore gli anacardi, che avrai lasciato precedentemente in ammollo per un paio di ore e successivamente scolato, con il succo di acero, l'olio di cocco e il pizzico di sale ed inizia frullare, dopodiché aggiungi la crema al cioccolato e continua a frullare fino ad ottenere una crema densa e omogenea.
5. Prendi la teglia con la base dal frigo, riempi con la crema al cioccolato e guarnisci con i lamponi.
6. Riponi la torta in frigorifero e lascia rassodare per almeno 3 ore prima di servire.

