

Crema al cioccolato vegan con lamponi

Ingredienti:

150 gr.	Cioccolato fondente all'80%
50 gr.	Malto di mais
100 gr.	Latte di soia
200 gr.	Lamponi
15 gr.	Zucchero di canna
5 pz.	Fichi secchi
2 cl.	Rum

Preparazione:

- 1 - Il cioccolato, ammorbidite i fichi in acqua tiepida per circa 10 minuti.
- 2 - Sciogliete a bagnomaria il cioccolato, sciogliete il malto nel latte di soia e poi versate il tutto nel cioccolato fuso emulsionando gli ingredienti, delicatamente, sino a quando il cioccolato sarà lucido e morbido.
- 3 - Versate il cioccolato in bicchierini e lasciate riposare in frigorifero sino a quando il composto non si sarà solidificato. Ci vorranno circa 3 ore perché assuma una consistenza densa.
- 4 - Crema di frutta, preparate una crema con i lamponi e lo zucchero frullandoli e passando il composto in un setaccio a maglie fini per eliminare i semi.
- 5 - Mettete sul fuoco il liquido ottenuto e fatelo ridurre a fiamma viva.
- 6 - Frullate quindi i fichi con un po' di acqua d'ammollo.
- 7 - I bicchierini, guarnite i bicchierini di cioccolato con un cucchiaino di crema di fichi e uno di crema di lamponi. Potete aggiungere alla crema di fichi un paio di cucchiaini di rum invecchiato e decorare i bicchierini con qualche lampone fresco e una fogliolina di menta.

Resa: 5 persone