



TIRAMISU' VEGANO

Ingredienti

Per la crema

140 gr di acquafaba
30 gr di zucchero di canna a velo
200 gr di cioccolato fondente al caffè
1 cucchiaino di succo di limone

Per il dessert

biscotti tipo Grancereale o altro biscotto vegano q.b.
chicchi di caffè ricoperti di cioccolato q.b.

Procedimento

Per la crema

Sciogliere il cioccolato e farlo intiepidire.
Montare l'acquafaba (acqua di cottura dei ceci) con il succo di limone e, quando comincia a montare unire, a pioggia, poco per volta, lo zucchero.
Unire alla montata il cioccolato fuso.

Assemblare il dessert

Sbriciolare sul fondo di un bicchiere il biscotto, coprire con la crema di cioccolato al caffè.

Porre in frigo per un paio d'ore.

Tritare grossolanamente i chicchi di caffè e spolverizzare sulla superficie del dessert prima di servire.