

## TORTA AL CIOCCOLATO VEGANA (SENZA ZUCCHERO)



### **INGREDIENTI:**

#### Per la base:

450 ml di latte di soia  
1 cucchiaio di aceto di sidro di mele  
260 g di farina di grano tenero  
1 cucchiaino di bicarbonato  
1 cucchiaino di lievito  
60 g di cacao in polvere  
1 pizzico di sale  
60 g di farina integrale  
1 pizzico di cannella  
170 g di sciroppo d'acero  
100 ml di olio di girasole  
la scorza di un arancia  
6 cucchiari di marmellata di frutta  
2 cucchiari di rum

#### Per la farcitura:

1.5 L di latte di soia al cioccolato  
195 g di sciroppo d'agave  
2 cucchiari di cacao in polvere  
2 cucchiaini e ½ di agar in polvere  
3 cucchiari di amido di mais

100 g di cioccolato vegano (70% cacao) tritato

### **PREPARAZIONE:**

Mescolare il latte di soia con il sidro di mele e lasciar riposare 10 min.

Mescolare in una bacinella la farina di grano tenero, il bicarbonato, il lievito, il cacao, il sale, la farina integrale e la cannella.

Aggiungere lo sciroppo, l'olio e la scorza d'arancia al composto di latte e aceto.

Infine unire i liquidi alla parte secca senza mescolare troppo per non far diventare la torta gommosa.

Mettere il tutto in una tortiera a cerniera foderata con carta da forno di circa 26-28 cm e infornare per 20-25 min.

Quando la torta si sarà raffreddata si potrà tagliare in orizzontale e cospargere le due metà ottenute con il composto di marmellata e rum fatto sobbollire qualche secondo.

Bisogna ora rimettere la parte inferiore della torta nella tortiera e chiudere la cerniera. Si può passare quindi alla farcitura.

Farcitura:

Versare il latte di soia e lo sciroppo in una pentola con il cacao in polvere e l'agar. Mescolare con la frusta e portare a ebollizione a fuoco medio. Quando inizia a bollire abbassare la temperatura e lasciar sobbollire per qualche minuto. Nel frattempo stemperare l'amido di mais in 3 cucchiaini di acqua fredda. Aggiungere il cioccolato alla crema e mescolare fino a quando non si sia sciolto completamente.

Abbassare quindi il fuoco al minimo e aggiungere lentamente l'amido mescolando bene.

Poi riportare a bollore e togliere dal fuoco.

Lasciar raffreddare e addensare (~20 min.)

Quindi versare metà della crema sulla parte inferiore della torta, lasciar riposare 10 minuti e poi coprire con l'altra metà (la torta deve ancora essere nella tortiera a cerniera). Dopo qualche minuto versare il resto della crema sulla torta e lasciar raffreddare. Infine lasciar la torta nel frigo per almeno 6 ore.

Come guarnizione ho usato le mandorle in scaglie ma si può utilizzare anche del cacao o del cioccolato in scaglie...