

Crema per tiramisù super light

Una crema che ha la stessa consistenza di quella classica per il tiramisù, col mascarpone, ma questa è una versione super light!

Tempo di prep.: 10 minuti Tempo posa frigorifero: 2 h Dosi per 4 persone

Ingredienti:

- 500 ml di latte vegetale di soia
- 100 g di zucchero
- 2 cucchiaini di fecola di patate
- 1 bustina di zucchero vanigliato (15 g.)
- 200 ml di panna vegetale di soia da montare

Strumenti

- Mixer ad immersione
- Bilancia da cucina parlante o con caratteri grandi
- Fruste elettriche
- Pentolino

Preparazione

In un pentolino mettere lo zucchero, la fecola e un po' del mezzo litro di latte vegetale. Frullare bene con un frullatore a immersione, fino a che la fecola risulta sciolta senza grumi e mettere sul fuoco col resto del latte. Portare a ebollizione e far cuocere a fuoco lento per circa 5 minuti, mescolando con una frusta.

Togliere dal fuoco, lasciare raffreddare a temperatura ambiente e metterla poi un paio d'ore nel frigorifero.

Togliere dal frigo, aggiungere la panna da montare e lo zucchero vanigliato e montare con una frusta elettrica. La crema che ne risulterà avrà la consistenza e il sapore di quella al mascarpone.

Attenzione: fecola - molte contengono tracce di glutine. Leggere bene sulla confezione e controllare su Prontuario AIC per sapere quali marche sono adatte.

Potete fare il tiramisù usando biscotti vegan, fette biscottate vegan oppure la base di una torta margherita vegan o per una cheesecake senza cottura.