Avete presente tutti i buoni propositi estivi per arrivare, anche se in ritardo, a superare la prova costume?
Cose del tipo: da oggi faccio colazione sono con yogurt e muesli e robe simili.
Ecco se anche voi avete desistito dopo pochi giorni e vi è rimasta una quantità di muesli da smaltire, provate a fare questa torta!

Ingredienti per la base
70 g di farina di riso
100 g di farina 00
100 di muesli croccante con nocciole
80 g di zucchero di canna

Per la crema
100 ml di succo d'ananas 100% senza zuccheri aggiunti
60 g di zucchero di canna
2 cucchiai di maizena

1/2 cucchiaino di agar agar
180 ml di latte di mandorla
3 piccole pesche tabacchiere tagliate a fettine sottili

Preparazione
Prendiamo tutti gli ingredienti per la base e versiamoli in una ciotola e cominciamo a mescolare a mano. Impastiamo e il composto ottenuto (una volta omogeneo), lo andremo a schiacciare sulla base di una teglia con cerniera (io ne ho usata una del diametro di 26 cm), precedentemente unto con un po' di olio di semi.
Quindi inforniamo per 10-15 minuti fino ad ottenere una base di biscotto convincente.
Una volta pronto, mettiamo a raffreddare a temperatura ambiente, e dedichiamoci alla crema: prendiamo un tegamino su cui verseremo maizena e zucchero insieme ad un po' di succo di ananas e un po' di latte. Mescoliamo con una frusta manuale in silicone, a fuoco spento, fino ad ottenere una cremina omogenea. Quindi allunghiamola con il resto del latte e del succo di ananas e poniamo sul fuoco a riposare. Poco prima dell'ebollizione aggiungiamo l'agar agar e continuiamo sempre a mescolare lentamente e dolcemente fino a quando la consistenza non sarà densa.
Quindi versiamola ancora calda sulla base biscotto che avevamo precedentemente sfornato e poniamo sopra le nostre pesche.
Ora lasciamo intiepidire a temperatura ambiente e poi conserviamo in frigo per qualche ora prima di servire.

Ecco una torta vegana, fresca, e delicata ma molto gustosa ed estiva.