



Torta al grano saraceno

VEGANO E SENZA GLUTINE

PER 10 TORTE

1

GANACHE VEGANA E SENZA GLUTINE

100 g Latte d'avena
120 g Cioccolato fondente 70%

Scaldare il latte e versare sul cioccolato.
Emulsionare e lasciar riposare in frigorifero per almeno 6 ore.

2

TEGOLA DI CIOCCOLATO

100 g Cioccolato fondente 70%

Temperare il cioccolato fondente.
Stendere un foglio chitarra e realizzare alcune gocce di cioccolato distanziate di 5 cm l'una dall'altra.
Disporre un secondo foglio chitarra al di sopra e premere usando una teglia da forno.
Poi disporre il tutto in uno stampo per dare la forma curva al cioccolato.

3

MONTAGGIO E FINITURA

Disporre alcuni semi di grano saraceno sulla base per torta.
Versare fino all'orlo la ganache vegana e senza glutine.
Lasciar riposare in frigorifero per una trentina di minuti.
Posizionare i semi di grano saraceno sulla ganache e decorare con la tegola di cioccolato.