

Torta ai frutti di bosco e basilico

Ingrédients

- 1,5 vasetto di dessert Sojasun Frutti rossi o 150g
- 3 vasetti di zucchero o 225g
- 3 uova
- 1 vasetto di olio + 2 cucchiari o 90g (ho fatto metà olio neutro, metà olio d'oliva)
- 4,5 vasetti di farina o 210g
- 6g di lievito per dolci (1/2 bustina)
- 5g di foglie di basilico
- 100g di latte a scelta
- 1 uovo
- 25g di zucchero
- 15g di maizena
- 20g di burro
- 40g di fragole
- 10g di foglie di basilico
- 40g di mascarpone
- 20g di zucchero a velo
- 50g di panna liquida intera (2)

Préparation

1. Sojasun mi ha proposto di affrontare la loro sfida «Pimp your yogurt cake», cioè rivisitare il classico dolce allo yogurt con i loro dessert vegetali alla frutta!
2. Qui ho quindi realizzato un cake con il loro dessert ai frutti rossi, che associato con il basilico e qualche fragola, dà un perfetto dessert primaverile!
3. Per chi non conoscesse (ancora) Sojasun, è un'azienda familiare (da generazioni) bretonne che fabbrica tutti i suoi prodotti in Bretagna, a base di soia 100% francese e senza OGM.
4. È il marchio pioniere del vegetale in Francia, e propone deliziosi dessert vegetali alla frutta, ma anche al cioccolato, caramello, caffè, nocciola.
5. , bevande e piatti vegetali (bistecche, galette, polpette.
6.).
7. Puedes realizzare la ricetta del cake allo yogurt con il dessert vegetale che preferisci, e associarlo con una chantilly aromatizzata secondo i tuoi gusti (cake al caramello con chantilly tonka, o cake ai mirtilli con chantilly alla vaniglia ad esempio)!
8. Creazione di contenuti in collaborazione con Sojasun.
9. Mescolate il dessert ai frutti rossi con lo zucchero.
10. Aggiungete le uova, poi l'olio.
11. Incorporate la farina e il lievito setacciati.
12. Versate l'impasto nello stampo da cake con inserto.
13. Cuocete a 160°C per 50 minuti.
14. Lasciate raffreddare qualche minuto, poi rimuovete il tubo e sformate il dolce.
15. Lasciatelo raffreddare completamente su una griglia.
16. Frullate il latte con le foglie di basilico.
17. Scaldate il latte e aggiungete il dessert ai frutti rossi.
18. Sbattete l'uovo con lo zucchero e la maizena, poi versate il composto di latte e frutti rossi sopra.

19. Rimettete il tutto nella casseruola e cuocete a fuoco medio mescolando continuamente fino all'addensamento della crema.
20. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro e mescolate bene, poi coprite la crema con pellicola a contatto e mettetela in frigorifero.
21. Quando la crema è fredda, tagliate le fragole in piccoli pezzi e aggiungetele alla crema.
22. Versate la crema in una sac à poche, poi farcite il dolce.
23. Mescolate la panna liquida intera (1) con le foglie di basilico, poi lasciate in infusione per almeno 2 ore, se possibile una notte.
24. Poi frullate il composto e filtratelo.
25. Aggiungete la panna (2), il mascarpone e lo zucchero a velo.
26. Montate la panna per ottenere una chantilly.
27. Mettetela in una sac à poche munita di una bocchetta saint-honoré e decoratela sul dolce.
28. Decorate con qualche fragola e foglie di basilico.
29. Infine, godetevela!