

Cheesecake vegan cu zmeură

Cel mai ușor și cremos cheesecake, cu stropi de ciocolată - oh, și e și vegan!

4 felii



grad de dificultate redus



up to 30 Min.



Ingrediente:

Pentru bază:

100 g curmale
100 g migdale
25 g Cacao Dr. Oetker
15 ml sirop de arțar

Pentru cheesecake:

150 g nuci Caju
75 ml lapte de cocos
45 ml sirop de arțar
30 ml zeamă de lămâie
25 ml ulei de nucă de cocos
2 lingurițe Esență naturală de vanilie Madagascar (10 ml)
100 g zmeură

Pentru sosul de ciocolată:

60 ml Cremă de nucă de cocos
20 g ciocolată neagră
10 g zahăr pudră
10 g Cacao Dr. Oetker
1 linguriță Esență naturală de vanilie Madagascar (5 ml)

Preparare:

Pentru bază:

- 1 Se pun toate ingredientele într-un blender sau într-un robot de bucătărie la viteză mare până se mărunțește fin - acest proces ar putea să dureze puțin în funcție de robotul de bucătărie folosit.
- 2 Se presează amestecul la baza unor borcane sau într-o formă de cheesecake și se lasă la frigider pentru a se răci.

Pentru cheesecake:

- 3 Puneți nucile caju înmuiate în apă într-un robot de bucătărie sau blender la viteză mare până se mărunțește fin.
- 4 Când nucile caju sunt fin mărunțite, adăugați laptele de cocos, siropul de arțar, zeama de lămâie, uleiul de cocos și esența de vanilie în blender sau robotul de bucătărie și mărunțiți până este totul amestecat și fin. La final, adăugați și zmeura și tocați la viteză mare până e mărunțită fin.

- 5 Turnați amestecul de cheesecake pentru bazele răcite, asigurându-vă că este împărțit în mod egal, după care lăsați la congelator pentru 4 ore sau peste noapte.

Pentru sosul de ciocolată:

- 6 Sosul de ciocolată poate fi preparat înaintea servirii și păstrat la frigider pentru maximum o săptămână, dacă se întărește prea mult, se poate topi la cuptorul cu microunde pentru 30 secunde. Pentru sosul de ciocolată, încălziți crema de cocos într-o cratiță la foc mic până se apropie de fierbere. Se ia de pe foc, se adaugă ciocolata și se amestecă până se topește.
- 7 Adăugați zahărul pudră, pudra de cacao și esența de vanilie și amestecați până se omogenizează, după care se pune iar la foc mic dacă sosul nu este topit în totalitate și amestecați până este neted. Lăsați sosul să se răcească sau puneți la frigider până la servire.

Pentru servire:

- 8 Scoateți cheesecake-ul de la frigider cu aproximativ 30 de minute înainte de servire. Turnați sosul de ciocolată peste cheesecake și ornați cu zmeură.

Tip from the Test Kitchen

- Pentru a face și ornamente din ciocolată, topiți niște ciocolată neagră din cea care a rămas și turnați-o într-o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt. Întindeți ciocolata și lăsați la frigider să se întărească. Odată răcită complet, rupeți bucăți din ciocolată și adăugați peste cheesecake.