

Veganer Blaubeer-Käsekuchen

8 – 10 Minuten leicht goldbraun backen. Zum Kühlen beiseite stellen.

- 5 -

Die eingeweichten Cashewkerne gründlich abwaschen und zusammen mit Zitronensaft, Ahornsirup, Vanilleextrakt, Kokoscreme, Kokosöl und Salz in den Hochleistungsmixer geben. Solange mixen, bis die Creme eine glatte und geschmeidige Konsistenz hat.

- 6 -

In der Zwischenzeit 120 Milliliter Kokosmilch in einem kleinen Stieltopf zum Kochen bringen. Agar-Agar Pulver unter stetigem Rühren einstreuen und etwa eine Minute weiterköcheln lassen. Die angedickte Kokosmilch anschließend zur Cashewcreme in den Hochleistungsmixer geben und nochmals mixen, bis alles gut vermischt ist.

- 7 -

Die Creme auf den Keksboden in die Springform füllen und glatt streichen. Dann das Blaubeerpüree mit einem Esslöffel in Klecksen auf dem Kuchen verteilen. Für die Marmorierung kannst du am besten mit einem Tafelmesser über die Oberfläche des Kuchens gleiten und die Püreekleckse mit kreisenden Bewegungen des Messers zu einem schönen Muster verbinden. Vor dem Genießen sollte der Käsekuchen im Kühlschrank vollständig auskühlen.