

Limetten-Vanille-Cheesecake - vegan, raw & clean

VORBEREITEN

4
Std.

ZUBEREITEN

4
Std.

NIVEAU



für diesen Kuchen spricht einfach alles, vor allem aber sein guter Geschmack!

- 1 -

Cashewkerne 4 Stunden einweichen. Form mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für den Boden alle Zutaten in einen Food Processor geben und so lange mixen, bis eine klebrige Masse entsteht. Mit den Händen in die Form drücken und mindestens 3 Stunden kaltstellen.

- 3 -

Für die Füllung Limetten auspressen. Limettensaft mit restlichen Zutaten, außer Kokosöl, in einen Food Processor geben und miteinander verrühren. Kokosöl dazugeben und so lange mixen, bis eine cremige Masse entsteht. Auf den Boden geben und mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden

220 g Datteln
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Kürbiskerne
40 g gehackte Mandeln
2 Esslöffel Kokosöl

Für die Füllung

500 g Seidentofu
70 g Cashewkerne
100 g Kokosöl
70 g Ahornsirup
2 Limetten
1 Vanilleextrakt

Besonderes Zubehör

Hochleistungsmixer
Pie- und Tarteform (Durchmesser 20 cm)

Schließen sich Cheesecake und vegan nicht aus? Nö, wieso? Hier kommen Datteln und Sonnenblumenkerne in den Boden und werden von einer cremigen Tofu-Mischung, die unglaublich erfrischend nach Limette schmeckt, getoppt. Gesund, leicht, schnell zubereitet ...