



Veganský cheesecake

veganský	Středně obtížné	60 minut + 2 h namáčení ořechů a 4 h chlazení	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
----------	-----------------	---	-------------	-------

Ingredience

100 g sušenek
45 g kokosového oleje
40 g třtinového cukru
600 g kokosového krému - na náplň
90 g kešu ořechů - na náplň
60 g javorového sirupu - na náplň
2 lžíce citronové šťávy - na náplň
1a 3/4 tyčinky agaru - na náplň
300 g čerstvých jahod - na omáčku
30 g třtinového cukru - na omáčku
1 lžička škrobu - na omáčku
2 lžíce vody - na omáčku
2 lžíce citronové šťávy - na omáčku

Jak na to?

1. Kešu ořechy zalijte vodou a nechte namočené alespoň 2 hodiny. Agar zalijte vodou a nechte 30 minut nabobtnat.
2. Sušenky rozmixujte a smíchejte v míse s rozpuštěným kokosovým olejem a třtinovým cukrem. Dno dortové formy vystelte pečicím papírem. Vsypete směs na krustu a pomocí skleničky s rovným dnem ji upěchujte. Dejte na 7 minut zapéct do trouby vyhřáté na 180 °C, pak nechte vychladnout.
3. Do výkonného mixéru dejte scezené kešu, kokosový krém a javorový sirup a agar, ze kterého jste vymačkali přebytečnou vodu. Rozmixujte dohladka.
4. Směs dejte do hrnce se silným dnem a na středním plameni pomalu přiveďte k mírnému varu. Průběžně míchejte, dokud se agar nerozpustí (cca 3 až 5 minut). Ke konci přidejte citronovou šťávu a promíchejte. Poté opatrně vlijte do dortové formy na vychladlou krustu a dejte alespoň na 4 hodiny do lednice ztuhnout.
5. Jahody očistěte, nakrájejte na dílky a dejte do kastrolu spolu s cukrem a škrobem. Podlijte vodou, citronovou šťávou a za stálého míchání krátce povařte do zhoustnutí. Ztuhlý cheesecake omáčkou ozdobte.