

Raw Cheesecake mit Erdnussbutter

ZUTATEN

200 g eingeweichte Cashewkerne*
1 Handvoll Datteln*
80 g Mandeln
1 EL Kakaopulver*
30 ml Agavensirup*
40 ml Kokosöl*
Prise Salz
100 ml Kokosmilch*
100 g Kokosjoghurt/vegan
40 g Erdnussbutter*
1/2 Limette
1 TL Vanillezucker*

Außerdem brauchst du
1x Springform mit einem Durchmesser
von 20 cm.
1x (Hochleistungs-) Mixer.

Die mit * versehenen Lebensmittel sind im Fairen Handel erhältlich.

ZUBEREITUNG

1. Sofern der Mixer kein Hochleistungsmixer ist, die Cashewnüsse einige Stunden in Wasser einweichen.
2. Zunächst wird die Maße für den Boden zubereitet: Dafür 80 g Mandeln, 1 TL Kakaopulver, 30 ml Agavendicksaft, 60 g eingeweichte Cashewnüsse, eine Prise Salz, 40 ml Kokosöl miteinander gut mixen.
3. Springform mit etwas Öl einfetten, den Teig einfüllen und gut verteilen.
4. Mixer kurz säubern, um nun die Füllung zuzubereiten:
5. Dafür 100 ml Kokosmilch, 100 ml Kokosjoghurt, 40 g Erdnussbutter, 30 ml Kokosöl, die restlichen eingeweichten Cashewnüsse, eine Handvoll Datteln, 1 EL Vanillezucker und Saft einer halben Limette mixen.
6. Die cremige Füllung auf den Boden in die Springform geben und den Kuchen für 2-3 h im Gefrierfach einfrieren.
7. Vor dem Servieren 10 min auftauen lassen und wer mag mit klein gehackten Nüssen und veganer, dunkler Schokolade garnieren.

Guten Appetit!