

Letní cheesecake

Ingredience:

200 g veganských sušenek

100 g kokosového oleje či rostlinného másla (Provamel, AlsanBio)

100 g kešu ořechů

270 g bílého sójového jogurtu

60 ml kokosového mléka

30 g kukuřičného či bramborového škrobu

50 g třtinového cukru

2 lžičky vanilkového extraktu (či část cukru nahradíte vanilkovým cukrem)

2 lžíce citrónové šťávy

čerstvé jahody, maliny, borůvky, kiwi či jiné ovoce dle chuti

třtinový cukr

Postup:

Sušenky a kokosový olej rozmixujte v mixéru (nebo sušenky dobře rozdrťte v sáčku a poté vmíchejte rozpuštěný tuk) a s pomocí skleničky namačkejte do nepřilnavé či pečicím papírem vyložené dortové formy. Můžete směs natlačit jen na spodní část formy nebo "vyložit" i strany dortu. Dejte odpočinout do lednice a troubu předehřejte na 175°C. Všechny ostatní ingredience mimo ovoce (a k němu přidruženého cukru) dejte do mixéru a dobře rozmixujte (směs musí být opravdu hladká, pokud nemáte výkonný mixér, doporučuji kešu před mixováním namočit na 4 hodiny do vody). Náplň vlijte do korpusu a pečte 35 - 40 minut, dokud není cheesecake navrchu pevný. Mezi tím rozvařte část ovoce s cukrem a propasírujte ho přes sítko. Po vyndání z trouby nechte koláč chvíli při pokojové teplotě, poté ho přendejte do lednice a nechte plně vychladnout. Poté vyndejte z formy, ozdobte čerstvým ovocem, přelijte ovocnou omáčkou a podávejte s extra porcí ovocného přelivu.

