

# Vegansk cheesecake med brombær swirls

12 portioner

 for let øvede

● Op til 45 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

foodprocessor  
bradepande; 20 x 30 cm

### Raw dadelbund:

145 g Dr. Oetker Smuttede Mandler  
75 g kakao  
55 g kokosolie smeltet  
½ dl ahornsirup  
200 g dadler uden sten  
1 knsp. salt

### Vegansk ostecreme:

300 g cashewnødder, usaltede  
2 breve Dr. Oetker Vegegel  
2 dl koldt vand  
2 dl kokosmælk  
1 dl soya youghurt, natural  
80 ml ahornsirup  
60 ml friskpresset citronsaft  
friskpresset (ca. 1 stor citron)  
2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

### Brombær swirls:

1 brev Dr. Oetker Vegegel  
1 ½ dl koldt vand  
100 g friske brombær  
½ dl ahornsirup

## Redskaber til opskriften:

Til denne veganske cheesecake er det vigtigt med en foodprocessor, eller kraftig blender for at kunne blende cashewnødderne helt glatte til cheesecake fyldet.

### 1 Forberedelse:

Læg de rå cashewnødder i blød i kogende vand ca. 1 times tid inden de skal bruges.

### 2 Raw dadelbund:

Findel mandlerne i en foodprocessor. Tilsæt usødet kakaopulver, kokosolie, ahornsirup, dadler og salt. Blend det til en sammenhængende masse.

Fordel dadelmassen i et jævnt lag i en bageform på 20x30 cm beklædt med bagepapir. Dette gøres nemmest ved at fugte hænderne med vand og så trykke massen ud i formen. Stil bunden i køleskabet imens fyldet laves.

### 3 Vegansk ostecreme:

Udrør Vegegel i koldt vand med et piskeris. Sæt skålen til side.

Hæld vandet fra cashewnødderne, kom dem i en foodprocessor og blend til de er findelte. Tilsæt 1 dl kokosmælk, natural soya yoghurt, ahornsirup, frisk citronsaft og Vanilla Paste. Blend det til en ensartet masse.

Varm den resterende 1 dl kokosmælk op i en lille gryde. Tilsæt den udrørte Vegegel. Varm det op til kogepunktet under omrøring. Tilsæt den varme kokosmælk til den blendede cashewnøddeblanding og rør det sammen. Fordel ostecremen i et jævnt lag over den kolde raw dadelbund.

### 4 Brombær swirls:

Udrør Vegegel i 1 dl koldt vand med et piskeris. Sæt skålen til side.

Kom brombær, ahornsirup og den resterende ½ dl vand i en foodprocessor eller ligende. Blend det til en ensartet masse.

Rør kort blandingen med Vegegel igennem og kom det i en kasserolle sammen med brombærpuréen. Varm blandingen op til kogepunktet under konstant omrøring. Lad det køle let af.

Fordel brombærmassen forskellige steder på kagen, brug evt. en ske (det er ikke sikkert at det er nødvendigt at bruge al puréen). Træk et træspyd eller en gaffel igennem brombærpuréen for at lave swirls. Sæt kagen på køl i mindst 2 timer eller indtil fyldet har sat sig.

Befri kagen fra formen og skær den i firkantet stykker inden servering, skær evt. lidt af kanten fra, hvis der ønskes et helt skarpt udtryk.