

Vegansk Cheesecake med Jordbær Mousse

8 - 10 portioner

 for let øvede

● Op til 45 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

foodprocessor
springform; ø 16 cm
kageplast

Raw cheesecakebund:

110 g Dr. Oetker Valnødder
70 g dadler uden sten
1 knsp. salt
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig
Vaniljeekstrakt, eller en 1/4-
vaniljestang hvis alkohol skal undgås.
50 g kokosmel

Vegansk jordbærmousse:

200 g cashewnødder, usaltede
1 ½ dl koldt vand
½ dl citronsaft, friskpresset
2 breve Dr. Oetker Vegegel - vegansk
alternativ til gelatine
150 g kokosolie
450 g frosne jordbær, stueteremperede
60 g kokosmælk, taget af den fede
del fra dåsen
90 g ahornsirup (75 ml)
2 tsk. Dr. Oetker Naturlig
Vaniljeekstrakt, eller en 1/2-
vaniljestang hvis alkohol skal
undgås.

Værktøj du får behov for i denne opskrift:

Til denne opskrift er det vigtigt med en god foodprocessor eller blender for at kunne blende cashewnødderne helt glatte til jordbærmoussen, del evt. jordbærmoussen i to portioner når den skal blendes, hvis din blenders skål er for lille.

Vi har brugt en 16 cm springform beklædt med bagepapir i bunden og foret med kageplast, så det er let at befri kagen. Hvis du kun har en større form, kan du evt. gange bunden op, og så lade mousselaget være lavere.

1 Forberedelse:

Læg de rå cashewnødder i blød i koldt vand i 1-2 timer inden de skal bruges. Dermed bliver de blødgjorte og fungerer perfekt som et vegansk alternativ til flødeost i denne opskrift.

2 Raw cheesecakebund:

Hak valnødderne i en foodprocessor og tilsæt derefter de saftige dadler lidt ad gangen. Tilsæt derefter de resterende ingredienser. Massen behøver ikke at være fuldstændig ensartet, behold gerne lidt struktur.

Læg et stykke bagepapir hen over bunden af springformen (ø 16 cm) og luk formen rundt om bunden, så papiret ligger stramt. Beklæd siderne med kageplast. Pres nøddemassen jævnt ud i formen og stil derefter bunden i køleskabet.

3 Vegansk jordbærmousse:

Kom Vegegel, koldt vand og citronsaft i en kasserole, rør til Vegegelen er opløst. Kog derefter massen op til den tykner, 1-2 minutter.

Dræn cashewnødderne og blend til de er findelte. Tilsæt øvrige ingredienser, inklusiv blandingen med Vegegel og blend til massen er ensartet.

Hæld moussen over nøddebunden og bank formen mod bordpladen, så overfladen bliver jævn og glat. Stil kagen på køl i 2-3 timer til moussen har sat sig.

Tip:

Kagen kan holde sig op til 2 dage i køleskabet.