Veganský cheesecake

veganský, vegetariánský	**Středně obtížné**	**50 minut + namáčení agaru**	**Dortová forma**	☆☆☆☆☆

Ingredience

200 g pšeničných sušenek
900 g tofu
500 ml sójové smetany
9 lžic agávového sirupu
80 g rostlinného margarínu
250 g jahod
1 tyčinka mořské řasy agar

Jak na to?

1. Tyčinku mořské řasy agar namočte do ½ litru vody na 30 minut. Přiveďte k varu, míchejte a vařte, dokud se agar nerozvaří. Můžete přidat šťávu z malin nebo červené řepy na obarvení. Oslaďte 3 lžícemi agávového sirupu
2. Připravte si korpus: sušenky rozdrťte najemno a smíchejte s rozpuštěným margarínem. Hmotu vyhlaďte na dno formy a utlačte.
3. Připravte si náplň: tofu nakrájejte na kousky, zalijte smetanou, přidejte 6 lžic agávového sirupu a rozmixujte dohladka. Hmotu nalijte na korpus a pečte 30 minut při 160 °C.
4. Upečený cheesecake nechte zchladnout. Nakonec jej ozdobte jahodami nebo jiným ovocem (např. borůvkami nebo malinami) a zalijte rozpuštěným agarem.
5. Nechte důkladně vychladnout v lednici, nejlépe přes noc.