



Cheesecake s kamutovým korpusem

veganský

Snadné

35 minut + chladnutí

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

Ingredience

800 g sójového jogurtu Sojade
2 lžičky práškového agaru
250 g kamutových vloček
100 g mandlí
100 g pšeničného sirupu
100 ml vody
50 g kokosového oleje

Jak na to?

1. Mandle zalijte horkou vodou, nechte chvíli odpočinout a poté je oloupejte.
2. Rozmixujte mandle najemno, přidejte kamutové vločky, pšeničný sirup, kokosový olej, vodu a vše rozmixujte. Upěchujte do dortové formy a pečte 25 minut v troubě předehřáté na 180 °C.
3. Na náplň použijte oblíbenou příchut' sójového jogurtu, my jsme použili vanilkový. Jogurt nalijte do hrnce, přisypte agar a důkladně promíchejte metličkou. Přiveďte za stálého míchání k varu, pár sekund povařte a vypněte. Krém nalijte na upečený korpus (může být i horký) a nechte vychladnout. Poté přemístěte cheesecake do lednice alespoň na 20 minut. Můžete ozdobit čerstvým ovocem, jedlými květy atd.