

Rezept

Roher Himbeer-Cheesecake

Ein Rezept von Roher Himbeer-Cheesecake, am 25.03.2023

Zutaten

Für den Belag:

200 g Cashewnüsse

Saft von 1 Zitrone

150 g Agavendicksaft

Salz

125 g Kokosöl

3 EL Hefeflocken

250 g Himbeeren

Für den Boden:

15 g Kokosöl

1 Msp. Vanillepulver

250 g feuchter Mandeltrester

70 g Dattelpaste (siehe unten)

Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (18 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 400 kcal | **Haltbarkeit** Gekühlt ca. 5 Tage

Zubereitung

1. Für den Belag die Cashewnüsse in einer Schüssel mit Wasser bedeckt mindestens 4 Std. einweichen. Danach in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen.
2. Für den Boden das Kokosöl (es kann noch fest sein) mit der Dattelpaste, dem Vanillepulver und 1 Prise Salz in der Küchenmaschine etwa 8 Min. cremig rühren. Den Mandeltrester dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. Die Springform mit Frischhaltefolie auslegen, die Masse gleichmäßig auf dem Boden verteilen und andrücken. Den Boden bis zur weiteren Verwendung in das Tiefkühlgerät stellen.
3. Das Kokosöl in einem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die Cashewnüsse mit 100 ml Wasser, Zitronensaft, Hefeflocken, dem Agavendicksaft und 1 Prise Salz im Blender pürieren. Das Kokosöl unter ständigem Mixen langsam einfließen lassen. Die Cashewmasse in der Form auf dem Mandelboden verteilen. Den Käsekuchen im Tiefkühlgerät mindestens 5 Std. fest werden lassen.
4. Den Cheesecake bei Zimmertemperatur mindestens 1 Std. auftauen lassen. Die Himbeeren waschen, trocken tupfen und auf den Kuchen setzen. Im Kühlschrank ist der Himbeer-Cheesecake etwa 5 Tage haltbar.