



mini ohne backen Himbeer-Cheesecake

Für den Boden:

- 20 Datteln
- 100 g Mandeln
- 100 g Kürbiskerne
- 2 EL Kokosöl
- 0.5 TL Salz

oder

- 160g vegane Butter- oder Kakokekse
- 80g vegane Magerine

Für die Füllung:

- 800 g Mandeljoghurt
- 20 g Agar-Agar
- 200 ml Mandelmilch
- 1 Zitrone (Abrieb)
- 5 EL Ahornsirup

Für die Soße:

- 300 g Himbeeren (und ein paar extra)
- 1 Vanilleschote
- 5 Datteln
- Wasser

(Ergibt 6 Törtchen)

Zutaten für den Boden zerkleinern und vermengen. (Bei den Keksen diese zu zerlaufener veganer Magerine in die Pfanne geben). Ca. 1 EL der Masse als Boden in die Form geben und den Teig fest drücken. Danach in den Kühlschrank stellen.

Agar-Agar und Mandelmilch verrühren und in einem kleinen Stieltopf aufkochen lassen. Pflanzlichen Joghurt in eine Schüssel geben und die warme Mischung aus dem Topf dazugeben und beides pürieren, damit keine Klümpchen entstehen. Zitronenabrieb und Ahornsirup unterrühren und damit abschmecken. Auf die Formen aufteilen und ca. 2 Std. zurück in den Kühlschrank stellen.

Für die Beerensoße Datteln, Himbeeren und das Mark einer Vanilleschote pürieren. Nach Bedarf Wasser dazugeben, bis eine cremige Soße entsteht. Wenn die Törtchen fest sind, aus der Form nehmen und die Soße daraufgeben. Mit frischen Himbeeren und ein paar gehackten Mandeln garnieren.



ffmahe.de

Hier das Rezept nochmal Digital

