

Vegan No Bake Pumpkin Cheesecake

Recept på vegansk pumpa-cheesecake, som smakar ljuvligt av apelsin och nötter.

16 bitar



Lite träning krävs

up to 30 Min.



Ingredienser:

Botten:

150 g dadlar , torkade och urkärnade
90 g Dr. Oetker Valnötskärnor
90 g pumpafrön

Pumpafyllning:

200 g pumpa , Hokkaido
150 g Cashewnötter
5 dl apelsinjuice , utan tillsatt socker
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
1,2 dl lönnsirap
1 msk kanel
salt
0,6 dl kokosolja

Dekoration:

1 st apelsiner
cirka 10 g pumpafrön hackade

1 Botten:

Mixa valnötter och pumpafrön i en blender eller matberedare. Hacka dadlarna och häll ned dem i valnötsmixen. Mixa till en slät och jämn massa. Klä springformen med bakplåtspapper, fördela nötblandningen jämnt över botten och upp mot kanterna och ställ att kallna i frysen ca 20 minuter.

2 Fyllning:

Tvätta pumpan, torka den torr, skär i stora bitar och riv sedan pumpan med rivjärn. Häll apelsinjuice, cashewnötter och den rivna pumpan i en kastrull och låt koka upp. Reducera sedan på låg värme i ungefär 30 minuter. Rör om emellanåt.

3 Häll den apelsinblandningen i blender tillsammans med vaniljpasta, lönnsirap, kanel, salt och kokosolja. Mixa på högsta hastighet ca 1 minut. Häll fyllningen i formen över kabbotten och jämna ut. Placera kakan i frysen ca 2 timmar.

4 Dekoration:

Skala apelsinen och ta bort det vita innerskalet helt. Segmentera apelsinklyftorna. Ta ut kakan ur frysen ca 20 minuter innan servering och dekorera med apelsinklyftor och pumpafrön.