

# Vegansk halloncheesecake

En lækker halloncheesecake på mandelbotten. Moussen gör du enkelt med Dr. Oetker Vegegel. Receptet kräver lite förberedelse.

10 - 12 rulltårter



Lite träning krävs

up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Mandelbotten:

100 g hackade dadlar utan kärnor  
1 påse Dr. Oetker Mandel skalad hackad  
1 - 2 msk kokosolja  
0,5 tsk Dr. Oetker Bittermandel arom  
1 msk kakao (kan uteslutats)  
50 g Mandelsplitter

### Vegansk hallonmousse:

200 g Cashewnötter  
450 g frysta hallon upptinade  
80 g lönnsirap (65 ml)  
2 dl vatten kallt  
2 påsar Dr. Oetker Vegegel  
2 tsk Dr. Oetker Vaniljarom  
2 msk citronsaft  
150 g kokosolja

### Dekoration:

170 g färska hallon

- 1 Blötlägg cashewnötterna i kallt vatten minst 2 timmar (gärna 4) före användning. Då blir de mjuka och fungerar som ett veganskt alternativ till färskost.
- 2 **Mandelbotten:**  
Kör dadlarna i en matberedare eller liknande tillsammans med den hackade mandeln. Tillsätt smält kokosolja, bittermandel arom och ev. kakaopulver och blanda tills massan är någorlunda jämn. Ta ut massan på bordet och knåda in mandelsplitret.
- 3 Lägg bakplåtspapper över botten på en springform och spänn på kanten så att pappret sitter stramt. Klä kanterna med plastfolie. Fördela nötmassan i botten på formen. Tryck ut den jämnt och ställ formen i kylskåp.
- 4 **Vegansk hallonmousse:**  
Lägg de frysta hallonen och lönnsirap i en kastrull. Koka upp tills du får en jämn massa. Lös vegegel i kallt vatten och håll det i hallonmassan under omrörning. Koka upp tills massan tjocknar (1-2 minuter). Tillsätt citronsaft och vaniljarom och låt massan svalna något.



- 5 Sila bort vattnet från cashewnötterna och mixa dem tills de är så finmalda som möjligt. Tillsätt smält kokosolja och fortsätt blanda. Tillsätt hallonmassan och blanda vidare till en jämn mousse.
- 6 Håll moussen över nötblandningen. Banka till formen mot bänkskivan så att ytan blir jämn. Ställ kakan på kylning i 3-4 timmar tills moussen har satt sig.
- 7 **Dekoration:**  
Öppna springformen och placera kakan på ett serveringsfat. Dra försiktigt bort plasten från kanten och dekorera kakan med hallon i tätta ringar – starta i kanten och arbeta dig inåt. Kakan håller sig 2 dagar i kylskåp.

