

Vegansk påskcheesecake med choklad

Den perfekta påskdesserten. Dessutom helt vegansk!

cirka 10 - 12 bitar



Lyckas lätt

up to 30 Min.



Ingredienser:

Botten:

300 g digestivekex
75 g växtbaserat smör (smält)
18 g kakao (3 msk)

Fyllning:

300 g mörk choklad vegansk
45 g växtbaserat smör
300 g Tofu (extra firm silkestofu)
15 g florsocker (2 msk)
2 tsk äppelcidervinäger
150 ml hasselnötsmjölk
15 g Vaniljpasta Taylor & Colledge (1 msk)
18 g kakao (3 msk)

Dekoration:

180 g mörk choklad vegansk
100 ml hasselnötsmjölk
Påskgodis veganska

1 Botten:

Klä en springform (ca 20 cm) med bakplåtspapper. Smula digestivekexen och blanda i en bunke tillsammans med kakao. Rör ner det smälta smöret och blanda väl. Häll smulsmeten i bakformen och pressa ut till en jämn botten. Låt svalna i kylskåp.

2 Fyllning:

Lägg choklad och smör i en microugnstål skål. Låt smälta i micro i 30 sekundersintervaller. Rör om emellan intervallerna tills all är smält. Ställ åt sidan att svalna.

3 Lägg tofun i en matberedare och mixa tills den är slät och krämig. Tillsätt florsocker, vinäger, hasselnötsmjölk, vaniljpasta och kakao och blanda tills det går ihop. Häll slutligen ned den kalla chokladsmeten och fortsätt blanda till en jämn smet.

4 Häll fyllningen över din kalla kexbotten och jämna ut. Ställ tillbaka formen i kylskåpet och låt den stå kallt i ca 4 timmar eller tills fyllningen har satt sig.



5 **Dekoration:**

Förbered en ganache genom att lägga choklad och hasselnötsmjölk i en kastrull och långsamt smälta medan du hela tiden rör om med en ballongvisp för att undvika att det skiktat sig.

6 När allt har smält, häll ganachen över cheesecaken och jämna ut. Ställ tillbaka kakan i kylan i ytterligare 30 minuter.

7 När cheesecaken ska serveras lossar du den från formen genom att försiktigt sticka en varm kniv längs kanterna. Dekorera cheesecaken med exempelvis veganska chokladägg eller annan festlig dekoration.

