

Veganski Cheesecake od bundeve

Ukoliko praktikujete vegansku ishranu, sigurni smo da ćete veganski Cheesecake od bundeve obožavati.

16 parčića



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 30 Min.



Sastojci:

Za osnovu:

150 g seckanih suvih urmi
90 g oraha
90 g semenki bundeve

Za fil od bundeve:

200 g bundeve
150 g Indijskog oraha
500 ml soka od pomorandže , bez dodatog šećera
1 kašičica Dr. Oetker Arome vanila
120 ml javorovog sirupa
1 kašičica cimeta
1 prstohvat soli
60 ml kokosovog ulja

Za dekoraciju:

1 pomorandže/i
10 g semenki bundeve seckanih

- 1** Za osnovu sameljite orahe i semenke bundeve u blenderu. Urme sitno naseckajte, dodajte ih u orahe i semenke bundeve i zatim dodatno sve izblendirajte. Pleh (21 cm prečnika) sa obručom koji se skida prekrijte papirom za pečenje, ravnomerno preko papira rasporedite smešu iz blendera i stavite u frižider da se hladi otprilike 20 minuta.
- 2** Za fil operite bundevu, osušite je, isecite na velike komade, a zatim je narendajte. Dodajte sok od pomorandže, indijski orah i narendanu bundevu u šerpu i kuvajte na niskoj temperaturi oko 30 minuta, uz povremeno mešanje.
- 3** Kuvani fil dodajte u blender zajedno sa ekstraktom vanile, javorovim sirupom, cimetom, prstohvatom soli i kokosovim uljem. Blendirajte na najvećoj brzini oko 1 minut. Sipajte fil na ohlađenu osnovu i glatko je premažite. Tortu stavite u zamrzivač na otprilike 120 minuta.
- 4** Ogulite pomorandžu. Izvadite tortu iz frižidera oko 20 minuta pre posluživanja i ukasite je pomorandžom koju ste iseckali na trakice i seckanim semenkama bundeve.