



VEGANER NO BAKE CHEESECAKE

für eine 26er Springform

Zutaten Boden

170g vegane Butterkekse („veganz“)

70g Margarine

Zutaten Füllung

3 Packungen veganen Frischkäse („Simply V“)

100g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

½ Zitrone

1 TL Agar Agar („Leckers“)

Zutaten Topping

1 Knolle frischen Ingwer

3 EL Ingwersirup

2 EL gemahlene Ingwer

veganen Tortenguss oder Agar Agar („Leckers“)

Physalis und Himbeeren

optional: gelbe Lebensmittelfarbe

Zubereitung Boden

1. die Kekse schreddern und die geschmolzene Margarine dazumischen
2. die Springform mit Backpapier auslegen (ich klemme immer ein ganzes Blatt Backpapier in die Springform) und die Keksmischung gleichmäßig am Boden andrücken
3. ca 20 min im Gefrierfach kaltstellen
4. den Zitronensaft mit Agar Agar kalt anrühren und 5 min quellen lassen
5. anschließend kurz aufkochen und leicht auskühlen lassen
6. in der Zeit den Frischkäse mit Zucker und Vanilleextrakt glattrühren und vorsichtig den Zitronen-Agar-Agar-Saft unterheben (wenn kleine Klümpchen entstehen, drück die Masse durch einen Sieb)
7. den Springformring um den Kuchen lassen, die Masse auf den Keksboden gleichmäßig streichen und mindestens 2 Stunden kaltstellen

Zutaten Topping

1. den frischen Ingwer schneiden und mit heißem Wasser aufgießen um einen Tee zu kochen (mind. 30 min ziehen lassen und anschließend durch einen Sieb abgießen)
2. den Ingwertee auskühlen lassen, Ingwersirup, gemahlene Ingwer und Tortenguss einrühren und 5 min quellen lassen
3. kurz aufkochen und eventuell mit gelber Lebensmittelfarbe mischen
4. den Guss auf den kalten Kuchen gießen (Ring immer noch drum), sofort mit Früchten verzieren und kaltstellen

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

