



Cheesecake med vanilj och mangoswirl

Antal: recept_2019-07-21

Denna veganska cheesecake är otroligt len och krämig! En chokladig botten, vaniljsmakande fyllning och syrlig mangosås som topping ger denna dekadenta efterrätt en balanserad smakprofil som kommer vara omtyckt av de flesta du bjuder den på.

Pris: 1 kr

Botten:

2 dl mandel (eller andra nötter)
16 dadlar
1.5 msk kakao

Fyllning:

5 dl kokosmjölk
2.5 dl cashewnötter
3 msk lönnsirap
2 krm vaniljpulver
1 tsk agar agar-pulver
3 dl vatten

Mangosås:

1 dl mango (tinad eller färsk)
0.5 msk citronsaft + skal av ½ citron
1 msk kokossocker
0.5 dl vatten

Topping:

Rostade kokosflingor

Kärna ur dadlarna och lägg dem i en matberedare tillsammans med nöterna och kakaon. Mixa tills nöterna sönderdelats och du har en fin deg. Tryck ut degen i ett jämnt lager i botten på en rund springform.

Mixa kokosmjölk, cashewnötter, lönnsirap och vaniljpulver i en blender tills dess att du har en krämig sås helt utan klumpar från nöterna. I en gryta, tillsatt vattnet och rör ner agar agar-pulvret tills det löst upp sig.

Värm upp vattnet under konstant omrörning och låt småkoka ett par minuter så att agar agar-pulvret aktiveras. Håll sedan över detta i mixern med kokosmjölks blandningen och mixa smeten igen så att agar agar-vätskan blandas ut med resten av fyllningen.

Håll fyllningen i springformen över chokladbotten och ställ in formen i kylan.

Mixa alla ingredienser till mangosåsen i en mixer tills du får en slät och fin sås. Koka sedan upp såsen och låt den reducera på låg värme under omrörning tills den tjocknat något. Ställ sedan grytan i kallt vatten så att mangosåsen kyls ner snabbare. Rör om då och då.

När mangosåsen svalnat något, ringla den i en spiral över vaniljfyllningen i cheesecaken och använt en kniv för att göra ett fint mönster genom att föra knivspetsen fram och tillbaka genom mangosåsen.

Ställ sedan in cheesecaken i kylan igen tills dess att den har stelnat, i ca 1-2 timmar. Ta av kanten från springfomen innan du serverar din cheesecake och dekorera kanterna med rostade kokosflingor.