Pepparkakscheesecake

Antal: recept_2019-12-01

December och första advent är här! Detta firar vi med att göra en vegansk pepparkakscheesecake till adventsfikat. Med ett litet pepparkakshus på toppen och snötäckta granar av rosmarin skapar vi en extra mysig julkänsla, men du kan såklart äta cheesecake precis som den är.

Pris: 1 kr

Botten:
100 g pepparkakor
38 g veganskt margarin

Fyllning:
300 g (2 förpackningar) Oatly På Mackan
200 g silkestofu
2 dl kokosmjölk
0.5 dl florsocker
1 vaniljstång
2 tsk agar agar-pulver

Dekoration:
Pepparkakshus
Rosmarin
Florsocker

Värm ugnen till 175 grader. Mixa pepparkakorna till ett pulver. Smält margarinet och blanda med pepparkakssmulorna tills du får en smulig deg. Ta en springform, jag använde en som är 18 cm i diameter, och kläm fast ett bakplåtspapper i botten. Klipp bort överflödigt papper runt så formen blir lättare att hantera.

Tryck ut pepparkakorna i botten av formen i ett jämnt lager. Tryck till ordentligt så du får en fast och fin heltäckande botten. Grädda sedan pepparkaksbotten mitt i ungen i 4-5 minuter. Håll koll på den så märker du när det är dags att plocka ut den. Låt bottnen svalna helt.

Häll den veganska cream cheese och silkestofun i en skål. Tillsätt florsockret och innehållet i en vaniljstång och vispa med elvisp tills du får en helt slät massa. I en gryta, tillsätt kokosmjölken och agar agar-pulvret och blanda väl. Värm upp tills det börjar ryka, rör om då och då. När det har rykt i ca 30 sekunder kan du ta grytan av värmen.

Häll i kokosmjölksblandningen i cream cheese-blandningen, lite i taget, medan du vispar med elvispen. Vispa ordentligt så att kokosmjölken och agar agar-pulvret blandas jämnt med resten av ingredienserna till fyllningen.

Häll fyllningen i formen ovanpå pepparkaksbottnen och släta ut ytan. Ställ sedan formen i frysen i 1-1.5 timmar.

Under tiden cheesecake stelnar till i frysen kan du passa på att fixa några roliga dekorationer! Jag gjorde ett litet pepparkakshus av köpt pepparkaksdeg som jag dekorerade med snöflingor, kristyr och en liten dörrkrans av rosmarin. Om du vill göra ett likadant pepparkakshus finns en mall till mitt **här.**

Skriv ut mallen och klipp ut de olika delarna. Kavla ut lite pepparkaksdeg på ett bakplåtspapper, så tunt som du kan, ca 2-3 mm. Lägg mallbitarna på degen, inte för tätt!, och skär längst kanterna. Skala bort överflödig deg och grädda sedan husdelarna på bakplåtspappret mitt i ugnen i 175 grader i 4 minuter. När husdelarna har svalnat helt kan du montera delarna med smält socker eller kristyr och dekorera efter behag.

När cheesecake varit inne klart i frysen, ta försiktigt av kanten på springformen och för över cheesecake på en tallrik. Dekorera din cheesecake med pepparkakshuset, några granar av rosmarin och pudra över lite florsocker för en julig snöeffekt. Sedan är det bara att servera!