



Veganer No-Bake Erdbeer-Cheesecake mit Cashew-Creme

Für den Boden

120 g Walnusskerne

75 g Mandeln

120 g Datteln Deglet Nour (etwa 16 Stück)

20 g Kokosraspeln

10 Stück(e) (vegane) Kekse, z.B. Biscoff

1 Esslöffel Ahornsirup

Für die Cheesecake Füllung

450 g Cashewkerne

200 ml Kokosmilch

75 ml Ahornsirup

100 ml Kokosöl

3 Esslöffel Zitronensaft

1 Messerspitze(n) Bourbon Vanille

1 Prise(n) Salz

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 2 h

Gesamtzeit: 2 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 16 Personen

Kalorien p.P.: 330 kcal

30 g Erdbeerbruch (gefriergetrocknete Erdbeeren)

Als Topping

Etwas Erdbeerbruch (gefriergetrocknete Erdbeeren)

Etwas optional: frische Erdbeeren

Etwas optional: frische Minzblätter

Vorbereitungen

1. Die Cashewkerne in heißes Wasser geben und für mindestens 10 Minuten einweichen.
2. Die Walnusskerne, Mandeln und Biscoff Kekse eventuell grob hacken - je nach Leistungstärke des Mixers.
3. Den Boden einer Springform mit Backpapier auskleiden. Die Ränder mit etwas (veganer) Butter bestreichen.

Den Boden zubereiten

1. Alle Zutaten für den Kuchenboden in einem Mixer zu einer Masse zerkleinern.
2. Nun die Dattel-Nuss-Masse in der Springform zu einem dünnen und festen Cheesecake-Boden drücken. Die Masse auch etwas am Rand der Springform hochdrücken.

3. Die Springform im Kühlschrank oder Gefrierschrank kalt stellen.

Die Cheesecake Füllung zubereiten

1. Die eingeweichten Cashewkerne absieben und kurz abspülen.
2. Nun die Cashewkerne in einem Mixer gemeinsam mit der Kokosmilch, Ahornsirup, Erdbeerbruch, Vanille, Salz, Zitronensaft und Kokosöl zu einer homogenen Creme verarbeiten.

No Bake Cheesecake zusammenfügen

1. Auf den gekühlten Cheesecake-Boden die Füllung geben und glatt streichen.
2. Wer mag, kann den Kuchen mit Erdbeerbruch, gefriergetrockneten Erdbeerscheiben oder frischen Erdbeeren garnieren.
3. Anschließend den Cheesecake in der Springform für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

No Bake Cake Servieren

1. Wenn der Kuchen lang genug kalt stand, sollte er eine feste, zusammenhaltende Konsistenz erhalten haben. Zum Servieren den Ring der Springform entfernen. Den veganen Erdbeer Cheesecake vorsichtig auf einen großen

Teller oder eine Tortenplatte transportieren.

2. Optional kann der Kuchen mit weiteren frischen Erdbeeren oder etwas frischer Minze abgerundet werden.

3. Fertig ist ein erfrischender, veganer Erdbeer-Cheesecake. Ganz ohne den Ofen einschalten zu müssen!

Was macht diesen Cheesecake vegan?

Klassische Cheesecakes basieren auf Frischkäse, Sahne und Eiern. In dieser veganen Variante übernehmen eingeweichte Cashewkerne die Rolle des Frischkäses: Sie sorgen für die typische Cremigkeit, ohne dass tierische Produkte nötig sind. Kokosmilch und Kokosöl geben zusätzlich Fülle und helfen dabei, dass der Cheesecake im Kühlschrank schön fest wird. So entsteht die klassische Cheesecake-Textur ganz ohne Backen, ohne Eier und ohne Milchprodukte.