



Cheesecake de Chocolate Vegano



110 pessoas



Preparo: 45 minutos | Cozimento: 2 horas 15 minutos | Total: 3 horas

Categoria: Sobremesa

IngREdIENTES

Base:

- 1/2 xícara de avelãs, levemente tostadas
- 2/3 xícara de farinha de amêndoas
- 1/4 xícara de cacau em pó 100%
- 1 1/2 colheres de sopa de agave ou maple syrup
- 1 1/2 colheres de sopa de óleo de coco derretido

Recheio:

- 1 1/4 xícara de castanhas de caju de molho em água por 8h
- 1/2 xícara de creme de coco
- 220g de creme de amêndoas da VidaVeg
- 1/2 xícara de agave
- 200g de chocolate amargo, derretido
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 colher de chá de pó de espresso
- 1 pitada de sal

Compota:

- ♦ 2 xícaras de morango (frescos ou descongelados)
- ♦ 1/3 xícara de açúcar orgânico
- ♦ 2 colheres de sopa de suco de laranja

MODO DE PREPARO:

1. Pré-aqueça o forno à 180°C.
2. Cubra o fundo de uma forma com fundo removível com papel manteiga. Use um pouco de óleo de coco para untar os lados da forma.
3. Faça a base: Coloque as avelãs em um processador de alimentos e pulse até ficarem picadas bem miúdas. Adicione a farinha de amêndoas, o sal e o cacau em pó e misture até pulverizar.
4. Em um fio constante, despeje o agave e o óleo de coco. Despeje a mistura na forma e aperte com os dedos até ficar uniforme e cobrir o fundo.
5. Asse a crosta no forno pré-aquecido por cerca de 15 minutos. Retire do forno e reserve.
6. Faça o recheio: Adicione as castanhas e o creme de coco em um processador de alimentos. Misture até ficar com uma textura semelhante ao queijo ricota.
7. Adicione o restante dos ingredientes para o recheio e misture até ficar uniforme.
8. Despeje o recheio por cima da crosta já assada. Leve ao forno, em banho-maria, e asse por cerca de 50-55 minutos.
9. Desligue o forno e deixe a massa chegar à temperatura ambiente. Leve para gelar por 4 horas, no mínimo, antes de servir.
10. Prepare a compota: coloque os morangos, açúcar e suco de laranja em uma panela. Cozinhe em fogo médio-baixo por cerca de 15 minutos, gentilmente amassando os morangos conforme a mistura cozinha. Deixe ferver por mais 10 minutos até engrossar.