

Cheesecake

vegan, glutenfrei, hausaltzuckerfrei

8-12 Portionen

Backzeit 90 Minuten

Rezeptvideo vorhanden

200 g Datteln (ca. 10 Stk.)

150 g Mandeln, gemahlen

25 g Margarine z.B. Alsan

alle Zutaten in einem Stand-

mixer vermahlen und in einer 24er

Springform am Boden festdrücken

Backofen auf 160°C Ober- / Unterhitze vorheizen

800 g Seidentofu

4 EL Misopaste

200 g Ahornsirup

2 EL Reismehl

6 EL Mandelmehl

6 TL Hefeflocken

6 EL Zitronensaft

3 Tropfen Zitronenöl von Sommerstör

1 TL Vanille, gemahlen

alle Zutaten in einem Stand-

mixer pürieren und auf den

vorbereiteten Boden in der Spring-
form giessen

Bei 160°C 90 Minuten backen und anschliessend über Nacht
im Kühlschrank oder 2 Stunden im Tiefkühler ruhen lassen