



New York Cheesecake mit Erdbeeren und weißer Schokolade

Zutaten

Für den Boden:

- 200 g vegane Butterkekse
- 70 g pflanzliche Butter

Für die Füllung:

- 300 g pflanzlicher Frischkäse
- 160 g weißer Zucker
- 200 g Seidentofu
- 50 g eingeweichte Cashewkerne
- 80 g iChoc „White Vanilla“
- 1 EL Ei-Ersatz (+ 2 EL Wasser)
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 2 EL Speisestärke
- 30 g Weizenmehl
- 1 Vanilleschote
- Prise Salz

Für das Topping:

- 250 g frische Erdbeeren
- 1-2 EL Agavendicksaft
- 20-30 g iChoc „White Vanilla“

Zubereitung

BODEN

1. Für den Kuchenboden die pflanzliche Butter schmelzen und mit den veganen Butterkekse in einen Mixer geben. So lange mixen, bis sehr feine Krümel entstehen.
2. Den Boden einer Kuchenform (Ø 20 cm) mit Backpapier belegen. Den Rand der Springform anlegen und schließen. Das überstehende Backpapier abschneiden und den Boden (der mit Backpapier bedeckt ist), sowie den Rand der Kuchenform (der nicht mit Backpapier bedeckt ist) mit der pflanzlichen Butter einfetten.
3. Die zerkleinerten Kekse in die Kuchenform geben und fest am Boden andrücken.

FÜLLUNG

1. Den pflanzlichen Frischkäse und den weißen Zucker in einem Mixer aufschlagen.
2. Den Ei-Ersatz nach Packungsanleitung anrühren (meist gibt man auf 1 EL 50 ml Sprudelwasser hinzu). Seidentofu, die eingeweichten Cashewkerne, den Ei-Ersatz, frischen Zitronensaft und die geschmolzene weiße Schokolade ebenfalls in den Mixer geben.
3. Nun Speisestärke, Weizenmehl, die Samen einer Vanilleschote und eine Prise Salz hinzugeben und zu einer homogenen und cremigen Masse mixen.

4. Die Füllung auf den Keksboden füllen und den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Den Kuchen für 60 Minuten backen und zusätzlich mehrere kleine oder eine große Schüssel mit Wasser mit in den Ofen stellen (am besten mit auf das Kuchengitter).

5. Nach den 60 Minuten den Ofen ausschalten und für weitere 50-60 Minuten die Ofentür nicht öffnen. Den Kuchen anschließend aus dem Ofen nehmen und ihn bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Im Anschluss den Kuchen über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

TOPPINGS

1. Kurz vor dem Servieren die Erdbeeren waschen und den Strunk jeder Erdbeere entfernen. 150 g der frischen Erdbeeren mit etwas Agavendicksaft pürieren.

2. Die restlichen 100 g der Erdbeeren vierteln oder halbieren und beiseitelegen.

3. Die Erdbeersoße über den Kuchen geben und mit den restlichen Erdbeeren toppen. Mit einer Reibe etwas weiße Schokolade auf dem Kuchen verteilen. Kalt servieren.

