



VEGANER SCHOKO-KÄSEKUCHEN

ZUTATEN

Für eine Springform mit Ø 20 cm

Zutaten

Für den Teig:

100 g gemahlene Nüsse
50 g Mehl
2 EL Rohrohrzucker
2 EL Backkakaopulver
2 EL Kokosöl
3 EL Pflanzendrink

Für die Füllung:

300 g vegane Quarkalternative
150 ml Sojacuisine
3 EL Ahornsirup
120 g geschmolzene iChoc Classic
Saft ½ Limette
2 EL Speisestärke

Für das Topping:

80 g geschmolzene iChoc White Vanilla
etwas grob gehackte iChoc Classic

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Springform fetten und mit Backpapier auslegen.
2. Alle Zutaten für den Teig verkneten und in die vorbereitete Springform drücken. Den Rand etwa 3 – 4 cm hochziehen. Den Boden mit einer Gabel ein paar Mal einstechen.
3. Dann alle Zutaten für die Füllung verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist und über den Teig geben.
4. Den Kuchen für 35 – 40 Minuten backen, anschließend abkühlen lassen.
5. Zum Schluss den vollständig ausgekühlten Kuchen mit der geschmolzenen Schokolade übergießen und nach Belieben mit grob gehackter iChoc Classic verzieren.