



Weißer Schoko-Cheesecake mit Blaubeeren und Fruchtkompott

Zutaten

Für eine Springform mit Ø 20 cm

Für den Boden

180 g vegane Butterkekse
80 ml geschmolzenes Kokosöl

Für die Füllung

300 g ungesalzene Cashews
400 ml Kokosmilch (Dose)
160 g geschmolzene iChoc White Vanilla
Schokolade
1 EL Zitronensaft
100 g frische Blaubeeren

Für das Blaubeerkompott

200 g frische Blaubeeren
1 EL Zitronensaft
2 EL Ahornsirup
1 TL Maisstärke

Zubereitung

1. Vorarbeit: Die Cashews 6 – 8 Stunden oder über Nacht in Wasser einweichen, anschließend abgießen.
2. Für den Boden die Butterkekse in einen Food Processor geben und zu Krümeln zerkleinern. Kokosöl hinzufügen bis eine Masse ähnlich feuchtem Sand entstanden ist.
3. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Die Masse in die Form geben und glattdrücken.
4. Den Boden für 8 – 10 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
5. Währenddessen die Zutaten für die Füllung (aber nicht die Blaubeeren) in einem Hochleistungsmixer für 1 – 2 Minuten cremig rühren.
6. Die Füllung über dem Boden verteilen und glattstreichen. Nun die Blaubeeren darüber verteilen und mit einem Löffel vorsichtig in die Füllung hineindrücken. Dann den Kuchen über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
7. Kurz vor dem Servieren das Kompott herstellen. Dazu Blaubeeren, Zitronensaft und Ahornsirup in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen lassen.
8. Die Maisstärke mit 1 Esslöffel Wasser klümpchenfrei anrühren. Nun die köchelnden Blaubeeren mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zerdrücken. Die Maisstärke einrühren und das Kompott für 30 – 60 Sekunden andicken lassen.
9. Vor dem Servieren den Kuchen in Stücke schneiden und jedes Stück mit etwas Blaubeerkompott garnieren.