



Kirsch Cheesecake mit weißer Schokolade



Zutaten

Für eine Tortenform mit losem Boden mit Ø 20 cm
(8 - 10 Stück)

Für den Boden

200 g normale Vollkornkekse
80 g vegane Butter

Für das Kirschkompott

200 g gefrorene Kirschen
50 g Puderzucker
1 EL Speisestärke
1 TL Wasser

Für die Cheesecake-Füllung

140 g iChoc White Vanilla Schokolade
1 EL Kokosöl
200 g Cashewkerne
60 g Frischkäsealternative
200 g Kokoscreme (1 Dose Kokosnussmilch,
vollfett)
1 TL natürliches Vanilleextrakt

Für die Dekoration

frische Kirschen
iChoc White Vanilla Schokolade
vegane Schlagsahne

Zubereitung

Vorbereitungen am Vortag:

Die Cashewnüsse über Nacht oder mindestens 6 Stunden lang in Wasser einweichen.
Die Dose Kokosmilch über Nacht im Kühlschrank kühlen.

1. Zuerst die Kuchenform mit Backpapier auslegen.
2. Die vegane Butter in einen kleinen Topf geben und auf dem Herd bei niedriger bis mittlerer Hitze schmelzen lassen.
3. Die Kekse in eine Küchenmaschine geben und fein pürieren. Dann die geschmolzene vegane Butter dazugeben und so lange mixen, bis die Konsistenz nassem Sand ähnelt.

- 4.** In die vorbereitete Form geben und sehr fest drücken. Je fester der Boden angeedrückt ist, desto geringer ist die Wahrscheinlichkeit, dass er beim Schneiden des Kuchens zerbröselt. In den Kühlschrank stellen.
- 5.** Für das Kirschkompott die gefrorenen Kirschen in einen mittelgroßen Topf geben und mit dem Zucker bestreuen. In einer kleinen Schüssel die Speisestärke mit dem Wasser zu einer Paste verrühren und mit den Kirschen in den Topf geben.
- 6.** Bei mittlerer bis starker Hitze auf den Herd stellen und zum Kochen bringen. Dies dauert etwa 5 bis 8 Minuten. Immer wieder mit einem hitzebeständigen Spatel oder Holzlöffel umrühren, damit die Mischung nicht klebt und anbrennt, während sie langsam andickt.
- 7.** Die angedickte Mischung vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Dabei wird sie noch fester und zu einer gelierten Sauce. Bis zum Gebrauch in einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren.
- 8.** Währenddessen die Cheesecake-Füllung vorbereiten. Dazu die weiße Schokolade und das Kokosnussöl im Wasserbad langsam schmelzen. Schokolade und Kokosnussöl unter Umrühren zu einer glatten Masse verbinden lassen. 5 Minuten lang beiseitestellen und leicht abkühlen lassen.
- 9.** Die eingeweichten Cashewkerne abgießen und zusammen mit der geschmolzenen Schokoladenmasse, der Frischkäsealternative und dem Vanilleextrakt in eine Küchenmaschine oder einen Mixer geben.
- 10.** Die Kokosmilch aus dem Kühlschrank nehmen und den erstarrten Teil, die Kokoscreme, mit einem Löffel abstechen. 200 g davon zu den anderen Zutaten geben. Auf höchster Stufe etwa 5 Minuten lang aufschlagen, bis die Masse glatt ist. Bei Bedarf löffelweise weitere Kokoscreme hinzufügen. Möglicherweise muss der Mixer zwischenzeitlich angehalten werden, um die Masse von den Seiten abzukratzen.
- 11.** Eine dünne Schicht der Füllung auf dem Boden verteilen und dann einige Löffel Kirschkompott darauf geben. Die Schritte wiederholen, bis die gesamte Füllung aufgebraucht ist. Aber etwas Kompott für das Topping zurückhalten. Dann die Oberfläche des Cheesecakes mit einem Löffel glattstrichen. Zum Festwerden für mindestens 4-6 Stunden, oder über Nacht, in den Gefrierschrank stellen.
- 12.** Den Käsekuchen vor dem Servieren vollständig auftauen lassen. Nach Belieben mit veganer Schlagsahne, weißen Schokoladenstückchen und frischen Kirschen garnieren.