

FIT & GEZOND LEVEN

CHOCO CHEESECAKE

vegan



INGREDIENTEN

Bodem: 50 gram amandelen, 8 gedroogde abrikozen in water geweekt, 1 el cacao poeder

Crèmelaag: ongeveer 80 gr geweekte rauwe cashewnoten, 60 ml gesmolten kokosolie, 60 ml kokosmelk, 2 gedroogde abrikozen in water geweekt, 1 el cacao poeder, 1 el rijststroop of andere graanstroop, snufje zeezout

Garnering: Cacaonibs en/of geweekte gojibessen .

BEREIDING

Bodem: 1) Maal de amandelen in een keukenmachine tot meel en giet leeg in een kom.

2) Maal de abrikozen fijn tot stevige puree.

3) Doe de cacao en het meel erbij en meng tot een stevig deeg.

4) bekleed de bakvorm(pjes) met dit deeg.

Crèmelaag: Maal alle ingrediënten in de blender/keukenmachine tot een gladde crème. Stort deze over de bodem(s) uit. Garneer naar wens en laat één uur in de koelkast opstijven.

EET SMAKELIJK!