Veganer „Topfen“Kuchen

Springform mit 21 cm ø

Zutaten:

Für den Boden:

175	g	Kekskrümel, vegane
30	g	Staubzucker
70	g	Margarine, Zimmertemperatur

Für die Füllung:

260	g	rohe Cashewnüsse (über Nacht in Wasser eingeweicht oder 1 Stunde in kochendem Wasser eingeweicht)
130	ml	Kokosmilch, vollfette
130	ml	Ahornsirup oder Agavendicksaft
60	ml	Zitronensaft, frischer
80	ml	Kokosöl, geschmolzenes
½	TL	Vanilleschotenpulver

Für den Belag:

• Frische Beeren oder Obst Ihrer Wahl (optional)

Herstellung:

1. Den Backofen auf 170 °C vorheizen.
2. In einer Schüssel die veganen Keks-Krümel und die zimmertemperierte Margarine vermischen, bis die Mischung nassem Sand ähnelt.
3. Drück die Krustenmischung gleichmäßig auf den Boden einer 21 cm Springform, sodass eine feste und kompakte Krustenschicht entsteht.
4. Die Kruste im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen, bzw. bis es leicht golden wird.
5. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
6. Die eingeweichten Cashewnüsse abgießen und gründlich abspülen.
7. In einem Hochgeschwindigkeitsmixer oder einer Küchenmaschine die eingeweichten Cashewnüsse, Kokosmilch, Ahornsirup oder Agavendicksaft, Zitronensaft, geschmolzenes Kokosöl und Vanilleextrakt vermixen bis die Mischung glatt und cremig ist.
8. Die Cashewfüllung über den abgekühlten Boden in der Springform gießen und gleichmäßig verteilen.
9. Den „Topfen“kuchen in den Kühlschrank für mindestens 4–6 Stunden, am besten über Nacht, abkühlen, damit er fest wird.

Tipp:

Vor dem Servieren können Sie die Oberseite des Käsekuchens nach Wunsch mit frischen Beeren oder Obst Ihrer Wahl dekorieren.

Andreas Virgolini
Vegan- vegetarischer Koch a. S.