DESSERT

Vegansk cheesecake

Kock: **Sylwia Gardefors** Tid: **100 min** Portioner: **8**

100

En vegansk cheesecake med kokos och hirs som mer än gärna får bakas ofta! Hirs är en grym ingrediens i både middagsrätter och bakelser. Den är naturligt glutenfri och otroligt rik på vitaminer och mineraler, speciellt för de som äter vegetarisk kost.

INGREDIENSER

Botten
2,5 dl havregryn
2 dl kokosflingor, osötade
2 msk kokosolja
1 nypa salt

Fyllning
2 dl hirs, okokt
400 ml kokosmjölk eller kokosgrädde
2 dl kokosflingor, osötade
1 dl agavesirap, eller annan sötningsmedel (ljus färg)
3 msk kokosolja
0,5 dl kokosmjöl eller potatismjöl

2 tsk vaniljextrakt

Förslag till topping: blåbär eller hallon

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda havregryn, kokosflingor och en nypa salt i en matberedare, mixa i 1 minut. Tillsätt kokosolja och mixa igen.
2. Smörj en rund bakform (20 cm i diameter), häll i blandningen och forma ett pajskal, tryck ut så det täcker på sidorna, till ¾ del på höjden. Ställ i kylen medan du förbereder fyllningen.
3. Koka hirs i 15 minuter (eller enligt anvisningar på förpackningen) och låt den svalna lite.
4. Värm ugnen till 185°C. I en matberedare mixa hirs, kokosflingor, agavesirap och vaniljextrakt.
5. Öppna försiktigt kokosmjölken, gräv ur den fasta delen av mjölken och tillsätt i hirsblandningen. Mixa igen. Tillsätt hälften av kvarstående vätska från kokosmjölken samt kokosmjöl och blanda igen (det bör vara en tjock smet ? tillsätt mer kokosmjöl om det behövs).
6. Häll blandningen i formen, ovanpå havrebotten och baka i mitten av ugnen i ca 80 minuter.Låt svalna och sätt i kylen i minst 1 timme innan servering. Garnera med uppvärmda blåbär eller hallon.