



RAWFOOD

Raw Fikon Cheesecake

Kock: **Tina Mejri** Tid: **60 min** Portioner: **8 - 12**

En Raw fikon cheesecake som har en liten ton av olivolja! Det tar mindre än en timme att mixa ihop + 6 timmar i frysen!

- 1) Till fyllningen Cashewnötter ca 3,5 dl i torrvara ger 5 dl blötlagda.
- 2) blötlägg cashewnötter i minst 4 timmar
- 3) blötlägg fikon i minst 2 timmar

Den här kan man mixa & göra på en måndag. Ställa i frysen till fredag, för att dekorera och sedan servera till sina gäster!



INGREDIENSER

BOTTEN!

- 2 dl pekannötter
- 1 dl glutenfria havregryn
- 1 msk kallpressad kokosolja
- 5 st urkärnade dadlar (ica eko)
- 1 msk vatten
- nypa fingsalt

FYLLNING 1

- 1.5 dl cashewnötter, blötlagda
- 5 st torkade fikon, blötlagda
- 1.5 dl blötläggningssvatten från fikonen

0.5 dl rissirap
0.5 dl kallpressad kokosolja (varsamt smält i vattenbad)
0.5 tsk vaniljextrakt
nypa fingsalt

FYLLning 2

3.5 dl blötlagda cashewnötter
0.5 dl rissirap
1 dl vatten
0.5 dl kallpressad kokosolja (varsamt smält i vattenbad)
2 msk kallpressad olivolja
0.5 tsk vaniljextrakt
nypa fingsalt

GÖR SÅ HÄR

- 1** BOTTEN! Börja med att lägg alla ingredienser till botten i en mixer & mixa ihop allt till en massa som håller ihop. Klä en form som mäter 15 cm med bakplåtspapper i botten. Tryck ut massan i botten & jämna till. Ställ kallt.
- 2** FYLLNING 1 Lägg fikonen, 1,5 dl blötlägnings vatten från fikonen & cashewnötter i en blender/ mixer & mixa slät. Smält kokosolja i ett vattenbad på låg temperatur. Tillsätt rissirap, kokosolja, vaniljextrakt & flingsalt och mixa klart. Häll detta över kakbotten & slå formen lite lätt i arbetsbordet så fyllningen fördelar sig jämnt. Ställ i frysen i ca 1 timme.
- 3** FYLLNING 2 Smält kokosolja på låg värme i vattenbad & ställ åt sidan så länge. Lägg samtliga ingredienser i en blender / mixer men uteslut i detta steg olivolja & kokosoljan. Mixa slät & tillsätt kokos/ olivolja, mixa klart. Ställ i kylan.
- 4** När kakan har stått i frysen i ca 1 timme ta fram den och häll på fyllning 2. Fördela jämnt & slå åter igen formen lite lätt i arbetsbordet. Ställ i frysen minst 6 timmar. Ta fram och låt stå i kylan i ca 1,5 - 2 timmar innan valfri dekorerings & servering.