RAWFOOD

Raw Fikon Cheescake

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 cahewnötter 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!

60

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 blötläggningsvatten 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 vailjextrakt
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 1Lägg fikon, 1,5 dl blötläggnings 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 2Smält 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 kylen.

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 kylen i ca 1,5 - 2 timmar innan valfri dekorering & servering.