



Raw food cheesecake med smak av blåbär

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



En av mina mest gillade recept, men så är den god också. Lägg till 8 timmar frystid!

Blåbär är vårt egna superbär, fullproppat med antioxidanter.



INGREDIENSER

200 gram mandlar
1 msk kallpressad kokosolja smält i vattenbad)
11 st mjuka dadlar, ca (10-12st)
1 msk kallpressad kokosolja
1 liten nypa flingsalt

Fyllning

4 dl cashewnötter, blötlagda i 4 timmar
40 gram kakaosmör, varsamt smält i vattenbad
1 tsk äkta vaniljpulver
0.5 st citron, saften pressad

1 dl lönnsirap (äkta)
4 msk kallpressad kokosolja (varsamt smält i vattenbad)
4 dl blåbär, färska el tinade

Topping

1.5 dl färska blåbär, ca
1.5 msk blåbärspulver, ca

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att göra botten: Lägg alla ingredienser i en matberedare och kör tills det är en massa som håller ihop. Eventuellt om det behövs tillsätt 1-2 tsk vatten eller mandelmjök. Olja in en rund springform som mäter 15 cm med kokosolja & klipp ut ett bakplåtpapper som täcker botten. Tryck ut botten jämnt i formen & platta till med händerna.
- 2** Fyllning: Lägg alla ingredienser förutom kakaosmör i en mixer, mixa till en slät fyllning. Dra ner hastigheten på mixern, häll i kakaosmör i en tunn stråle & låt allt blandas ordentligt. Häll fyllningen över botten & plasta in. Ställ i frysen i minst 8 timmar.
- 3** Servering: Ta fram tårtan ca 20-30 minuter innan servering. Man kan också ställa in den i kylan att tina långsamt under några timmar. Pudra toppen av tårtan med blåbärspulver & strö på en handfull blåbär.