



DESSERT

Raw cheesecake med fikon, apelsin & choklad

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **60 min** Portioner: **10**

En raw cheesecake med smak av fikon, apelsin och choklad som är både nyttig och väldigt god!



Ingen gräddning i ugn behövs, ingredienserna mixas ihop och kakan stelnar i frysen. Snabbt och enkelt. Men tänk på att cashewnötterna behöver blötläggas i god tid innan, låt dem gärna ligga i blöt ca 10 timmar.

Använd mjuka torkade fikon. Om du inte får tag på sådana, blötlägg de torkade fikonen en liten stund före användning, de brukar nämligen vara ganska hårda. Jag har använt raw kakao i det här receptet, men det går förstås bra att byta ut den mot vanlig kakao.



INGREDIENSER

Botten

5 st torkade fikon, mjuka

0.5 dl naturella cashewnötter

0.5 dl valnötter
0.5 st apelsin (rivet skal)
1 liten nypa salt
1 msk neutral kokosolja

Fyllning

1.5 dl naturella cashewnötter, blötlagda
1 st apelsin, saften
1 krm vaniljpulver
2 msk agavesirap
2 msk neutral kokosolja

Chokladglasyr

0.75 dl neutral kokosolja
0.5 dl raw kakao
2 msk agavesirap
2 msk cashewnötssmör

GÖR SÅ HÄR

- 1** Förberedelse. Blötlägg cashewnötterna till fyllningen i 1 dl vatten. Låt stå i rumstemperatur 5-10 timmar eller över natten.
- 2** Botten. Mixa cashewnötter och valnötter i matberedare. Tillsätt övriga ingredienser och blanda till en massa som håller ihop. Täck insidan av en avlång brödform, eller annan lämplig form, med plastfolie. Fördela massan i botten på formen och tryck ut till en jämnt lager.
- 3** Fyllning. Häll av vattnet från de blötlagda cashewnötterna. Mixa tålmodigt med de andra ingredienserna till en slät smet. Använd en kraftfull stavmixer eller blender för att få smeten riktigt len och slät, det tar några minuter. Fördela över botten i formen och jämna till ytan. Ställ i frys att stelna ca 30 min.
- 4** Chokladglasyr. Mixa samman ingredienserna till glasyren och bred den över kakan. Låt stelna i frys.
- 5** Låt cheesecaken tina en stund i rumstemperatur innan servering. Kakan är mäktig, skär i mindre bitar och dekorera gärna med färska fikon.