The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Cheesecake vegà en got amb gelatina de maduixes

2 racions 550 kcal

Ingredients

FARCIMENT

- **50g** d'anacards
- **80g** d'iogurt vegà (Jo vaig utilitzar el de coco de @alpro)
- **1 cullerada** de suc de llimona
- **80g** de xarop d'agave
- **60g** d'oli de coco
- **1** cullereta de cafè d'extracte de vainilla

BASE

- **70g** de farina de civada
- **80g** de panela
- **90g** d'oli de coco (líquid)

GELATINA

- **200g** de maduixes fresques
- Aigua
- **1 cullerada** de xarop d'agave
- **2g** d'agar-agar

MUNTATGE

- Nata de coco (opcional)
- Algunes maduixes

Elaboració

FARCIMENT

1. Posar els anacards en remull durant 1 hora aproximadament.
2. Per al farciment, triturar tots els ingredients.

BASE

3. Per preparar la base, barrejar tots els ingredients i col·locar-los en una safata de forn creant una capa fina.
4. Hornejar a 180°C durant 10-12 minuts.

GELATINA

5. Per preparar la gelatina de maduixes, rentar i col·locar les maduixes en una paella a foc mitjà-baix, amb una mica d'aigua que cobreixi fins a la meitat de les maduixes aproximadament, i tapar.
6. Deixar uns 20 minuts o fins que s'hagin ablaniment bé, remenant de tant en tant.
7. Afegir el xarop, triturar i colar per treure les pipes, i tornar a posar-ho a la paella.
8. Afegir els 2g d'agar-agar i escalfar uns 2-3 minuts a foc mitjà remenant.

MUNTATGE

9. Quan el cheesecake s'hagi refredat, fer la base amb el crumble i afegir el farciment a sobre.

10. Deixar al congelador durant 1 hora.
11. Treure el cheesecake del congelador (passada l'hora), afegir la gelatina (encara líquida) per sobre i tornar-lo al congelador 1 hora més perquè gelifiqui.
12. Passada l'hora, afegir nata de coco per sobre (opcional) i algunes maduixes.

RECOMANACIONS

L'autora va indicar que es poden utilitzar menys quantitats de la base, ja que no ho va utilitzar tot a la recepta.

PER RACIÓ	8 g Proteïnes	35 g Greixos	36 g Hidrats	4 g Fibra

Fet amb CookNest



Totes les receptes de The Green Fork

cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork