The Green Fork

POSTRES · VEGÀ

Cheesecake vegà de llimona

4 racions 450 kcal



Ingredients

BASE

- **230g** de farina integral d'espelta
- **50g** de panela
- **1 cullerada** de cafè de canyella
- **1 cullerada** de cafè de llevat en pols
- Una pessigolla de sal
- **8**-9 dàtils
- **2 cullerades** soperes de sirope d'agave
- **90g** d'oli de coco (tou, no líquid)
- **60ml** de llet de soja

CREMA

- **200g** de formatge crema vegà
- **400g** d'iogurt vegà de vainilla
- **1** llimona grossa, el suc i la ralladura
- **100g** de sirope d'agave
- **4g** d'agar-agar

GELATINA DE LLIMONA

- **200ml** de llet vegetal
- **50g** de sirope d'agave
- **1** llimona, el suc i la ralladura
- **1/2 cullerada** de cafè de curcuma
- **2 cullerades** de cafè de maizena + una mica d'aigua

Elaboració

BASE

1. Barrejar tots els ingredients secs en un bol
2. Deixar els dàtils en remull durant 10 minuts i triturar-los amb la llet, l'oli de coco i el sirope
3. Barrejar-ho amb els ingredients secs i pastar fins que quedi ben integrat
4. Untar el motlle de pastís i fer la base estenent la massa uniformement

5. Coure durant 10 minuts a 180°C
6. Deixar refredar a temperatura ambient i després posar a la nevera durant 30 minuts

CREMA

7. Barrejar tots els ingredients en un bol (excepte l'agar-agar) fins que quedi ben integrat
8. Posar la mescla en una cassola, afegir l'agar-agar, cuinar a foc mitjà i portar a ebullició
9. Coure a foc lent durant 4-5 minuts remenant contínuament
10. Abocar la mescla al motlle, deixar refredar a temperatura ambient i posar a la nevera durant 2 hores abans d'afegir l'última capa

GELATINA DE LLIMONA

11. Barrejar tots els ingredients en un bol excepte la maizena i abocar-los en una paella o cassola
12. Cuinar a foc mitjà, barrejar la maizena amb una mica d'aigua fins que es dissolgui i afegir-la a la paella
13. Remenar contínuament durant uns minuts fins que espesseixi una mica
14. Abocar la mescla sobre la capa de crema, deixar refredar a temperatura ambient i posar a la nevera durant la nit

PER RACIÓ	8 g Proteïnes	25 g Greixos	36 g Hidrats	4 g Fibra

Fet amb CookNest



Totes les receptes de The Green Fork
cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork