

Strawberry-Cheesecake



Rezept aus
dem CED-
Kochvideo



Zubereitung

Wenn einer der Gäste mit einem Stoma/Pouch lebt, ist es wichtig, dass die Masse für den Boden **sehr fein** püriert wird. Die Erdbeeren können bei Unverträglichkeit auch durch andere Früchte ersetzt werden.

- 1** Zuerst die Datteln entsteinen und 10 Minuten in heißem Wasser einweichen. Danach gut abtropfen lassen.
- 2** Für den Boden: Die Nüsse, Mandeln und Kerne in der Pfanne goldbraun anrösten. Anschließend in den Mixer geben und sehr fein zerkleinern. Datteln, Kokosöl und Salz hinzugeben und kurz vermischen.
- 3** Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 20 cm) geben und gut andrücken. Die Springform ins Tiefkühlfach stellen und den Boden fest werden lassen.
- 4** Für die Creme: Währenddessen Erdbeeren mit Agavendicksaft im gesäuberten Mixer pürieren. Einige Erdbeeren zum Dekorieren beiseitestellen. Kokos- und Sojajoghurt hinzufügen und zu einer glatten Masse verrühren.
- 5** Springform aus dem Gefrierfach nehmen, die Erdbeerjoghurtmischung auf dem Boden verteilen und für mindestens 2 Stunden wieder in das Kühlfach stellen. Danach sofort anrichten und mit frischen Beeren servieren.



Zutaten

Für den Boden:

- 20 Datteln
- 100g Mandeln
- 100g Paranüsse
- 100g Sonnenblumenkerne
- 2 EL Kokosöl
- 1 Prise Salz

Für die Creme:

- 250g Erdbeeren (Alternativ anderes Obst)
- 30ml Agavendicksaft
- 175g Kokosmilchjoghurt
- 100g Sojajoghurt
(Alternativ 275g Vollmilchjoghurt)



10 Stück