



# Веганский ягодный кешьюкейк

Веганам не так просто порадовать себя чем-нибудь вкусненьким. Рецепт кешьюкейка прост, справиться даже кулинар новичок, попробуйте!

10 Порции



Средне

до 30 Мин.



## Ингредиенты и способ приготовления:

### Ингредиенты:

125 г Миндаля  
165 г Финик  
200 г Кешью  
210 мл. Кокосового молока  
225 г Замороженная черника  
40 г Сахар  
15 г Кукурузного крахмала Dr. Oetker  
4 г Агар пищевой Dr. Oetker  
40 мл. Оливковое или кокосовое масло  
2 г Лимонная кислота Dr. Oetker  
1 г Соль  
3 г Корица молотая Dr. Oetker

- 1 Замочить кешью на ночь в холодной воде или на 2 часа горячей.
- 2 Залить финики горячей водой на 15 минут и вынуть косточки.
- 3 Обжарить миндаль.
- 4 В куттере смешать миндаль, финики, соль и корицу для основы.
- 5 Выложить основу в кольцо, заморозить.
- 6 Чернику смешать в сотейнике с сахаром, добавить крахмал и агар-агар, варить, помешивая, на среднем огне 3 минуты. Охладить.
- 7 С кешью слить воду, протереть блендером до состояния пасты, добавить все остальные ингредиенты.
- 8 Вылить черничный слой на основу и заморозить на 3-4 часа.

