

VEGANSKI BREZGLUTENSKI BANANIN CHEESECAKE

Danes sem zate pripravila en okusen in slasten recept, veganski brezglutenski bananin cheesecake. 😊 Dno iz samo 2 sestavin in masa iz samo 7 sestavin. Preprosto, a ne? 😊 Sedaj pa hitro zavijaj rokave in ga pripravi. Pa ne pozabi ga deliti z najbližjimi! ❤️

SESTAVINE

- 125 g orehov
- 210 g datljev
- 150 g indijskih oreščkov
- 52 ml kokosovega olja, stopljenega
- 60 ml agavinega sirupa
- 1-2 manjši banani
- 200 ml kokosovega mleka
- 1/4 žličke soli
- 1 vanilijev strok



POSTOPEK

1. Indijske oreščke namoči čez noč.
2. Če želiš recept pripraviti takoj, dodaj v posodo vodo in indijske oreščke. Zavri, odstavi in pusti stati 15 minut. Indijski oreščki bodo po 15 minutah pripravljene za uporabo.
3. V multipraktik dodaj orehe in jih rahlo zmelji, postavi na stran.
4. Dodaj datlje v multipraktik in jih zmešaj v pasto.
5. Datljem dodaj mlete orehe in sol, zmešaj.
6. Obloži pekač (15-20 cm) s peki papirjem.
7. Maso za dno preloži v pekač in oblikuj dno. Postavi v zamrzovalnik.
8. V blender dodaj indijske oreščke, kokosovo olje, agavin sirup, banane, kokosovo mleko, sol in vanilijo. Vse skupaj dobro zmešaj.
9. Pekač vzemi iz zamrzovalnika, dodaj maso za cheesecake in postavi nazaj v zamrzovalnik za vsaj 4 ure oz. čez noč.
10. Cheesecake okraši z bananami, orehi, indijskimi oreščki oz. po želji.