

Orangen-Cashew Cheesecake (rohköstlich)



Boden

- 1 Becher (250ml) Mandeln, zuvor min. 4h eingeweicht und gehäutet
- ¼ Becher Kakaopulver
- 4 Datteln

Orangen-Belag

- 3 unbehandelte Bio-Orangen (hab 1 Grapefruit drunter geschmuggelt)
- ⅔ Becher Agavendicksaft oder anderer flüssiger Süßstoff
- 2,5 Becher Cashews, zuvor 3h eingeweicht
- ¾ Becher Kokosmus

- Evtl. einige Tropfen (reines und Bio!!!) ätherisches Orangenöl
- Für den Boden alle Zutaten in der Küchenmaschine oder Hochleistungsmixer verarbeiten. Die Masse sollte beim Festdrücken zusammenhalten. Tut sie das nicht, dann löffelweise Wasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. In eine mit Backpapier ausgelegte Form drücken und in den Kühlschrank stellen.
- Orangen waschen und die Zeste abreiben, danach auspressen.
- Zeste, Orangensaft und alle weiteren Zutaten in der Küchenmaschine oder im Mixer zu einer cremigen Masse verarbeiten und auf Boden geben. Min. 4h in den Kühlschrank stellen. Mit Orangenzeste garnieren und genießen