



 **claro**
FAIR TRADE

Recette

Cheesecake végane au café

Cheesecake végétane

au café



Pour 8 parts de gâteau



Temps de...

...préparation : 30 min

...cuisson : 55 min

...refroidissement et
de réfrigération : 4h

Ingrédients

Pour le fond

100 g de biscuits à l'épeautre bio
180 g de biscuits à l'épeautre bio au chocolat
75 g de purée de noisettes (à faire soi-même si nécessaire)

Pour la garniture

120 g de noix de cajou (concassées)
400 ml de lait de coco
150 g de tofu nature
4 EL de fécule de maïs
135 g de sirop d'érable
80 ml de café très fort

Für die Ganache

60 g de purée de noisettes
50 g de chocolat noir
1/2 TL de café instantané en granulés

*Produits de l'assortiment claro

Préparation

1) Préchauffer le four à 180 degrés (haut et bas). Faire tremper les noix de cajou pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante.

2) Pour le fond de biscuit, émiettez les biscuits et mélangez-les à la purée de noisettes. Ensuite, tasser le tout sur le fond d'un moule démontable graissé (24 cm de diamètre).

3) Dans un robot mixeur ou à l'aide d'un mixeur plongeant, réduire en fine purée tous les ingrédients pour la garniture du cheesecake, y compris les noix de cajou trempées, égouttées et rincées à l'eau fraîche.

4) Déposer délicatement la garniture sur le fond de biscuits et mettre au four.

5) Faire cuire le cheesecake pendant 45-55 minutes.

6) Faire cuire le cheesecake pendant 45-55 minutes.

7) Laisser ensuite refroidir. Attendre minimum 2 heures et préparer le glaçage. Pour cela, mettre le chocolat, la purée de noisettes et les granulés de café dans un récipient et le placer au bain-marie. Faire fondre le chocolat, puis mélanger délicatement le tout et l'étaler sur le gâteau.

8) Placez le cheesecake au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Conseil de dégustation

Avant de servir, décorer avec par exemple de la crème fouettée végétalienne, des pralines faites maison et des fleurs.