Cheesecake vegana estilo American Retro



Consejo del chef

Para hacer el queso de relleno es aconsejable dejar los anacardos en remojo durante 2-3 horas. Pasado este tiempo los colocamos en un colador y los enjuagamos bien antes de usar.

Raciones para 1

- ❏ **125 gr** Anacardos crudos
- ❏ **250 ml** Crema de coco
- ❏ **200 gr** Queso crema vegano
- ❏ **1** Cucharada de maicena
- ❏ **1** Cucharadita de extracto de vainilla
- ❏ **70 ml** Sirope de agave
- ❏ **1** Cucharada de aceite de coco derretido
- ❏ **2** Cucharaditas de ralladura de limón
- ❏ **2** Cucharadas de zumo de limón
- ❏ **200 gr** Galletas veganas
- ❏ **50 gr** Nueces peladas
- ❏ **65 gr** Margarina

1. Primero haremos la base. Para ello trituramos las galletas y las nueces y las mezclamos con la margarina fundida hasta conseguir una masa moldeable.
2. Esta masa la colocamos de manera uniforme en la base de un molde circular y desmontable de 15 cm de diámetro aproximadamente, que habremos forrado previamente con papel vegetal.
3. Mientras hacemos el relleno precalentamos el horno a 180o con calor por arriba y abajo.
4. Colocamos los anacardos hidratados en la batidora de vaso junto con la crema de coco, el queso crema vegano, la maicena, la vainilla, el sirope de agave, el aceite de coco, la ralladura de limón y el jugo de limón.
5. Esta mezcla la pasamos a una cazuela y calentamos a potencia medio-alta sin dejar de remover hasta que consigamos una textura muy cremosa y suave.
6. En este punto podemos probar y ajustar el sabor al gusto con más endulzante, vainilla o zumo de limón.
7. Vertemos el relleno en el molde y horneamos entre 50-60 minutos.
8. Sacamos y dejamos que enfríe completamente antes de desmoldar.
9. Decoramos con una capa de mermelada de frambuesas y con frambuesas enteras.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/cheesecake-vegana-estilo-american-retro/