



CHEESECAKE CRUDIVEGANO

Ingredientes (12 porciones)

Base

- 1½ tazas de almendras, pecanas o nueces
- ¼ taza de dátiles
- ¼ taza de coco rallado
- ½ cucharadita de sal de mar

Relleno

- 2 tazas de castañas de cajú, remojadas por un mínimo de 4 horas
- 10 dátiles, remojados en agua caliente
- ½ taza de leche de coco
- Pizca de sal de mar

Ganache de Chocolate

- ¼ taza de cacao en polvo
- ¼ taza de leche de coco entera
- 1 cucharadita de miel

Preparación

1. Para preparar la base, coloque todos los ingredientes en una procesadora de alimentos y échela a andar a alta velocidad hasta que todo esté bien triturado y se forme una masa compacta con la consistencia deseada. Forre un molde de base desmontable con papel para hornear y cúbralo con la masa aplanándola con los dedos. Refrigere mientras prepara el relleno.
2. Para preparar el relleno, limpie la procesadora de alimentos para volver a utilizarla y coloque todos los ingredientes. Enciéndala a velocidad alta hasta que quede cremoso. Vierta el relleno sobre el molde y déjelo en el freezer.
3. En una olla pequeña, a fuego lento, ponga los ingredientes de la cobertura de ganache de chocolate y revuelva mezclando bien los ingredientes hasta que logre el espesor deseado. Cubra el cheesecake con el chocolate y déjelo en el freezer nuevamente por 4-6 horas hasta que quede sólido.
4. Saque del freezer 30 minutos antes de servir.



Para cortar use un cuchillo con buen filo calentado bajo un chorro de agua caliente. Conservar en el freezer ¡si es que queda alguna miga!