

Rawvegan cheesecake alle fragole

Ingredienti

Per la base

- 70 gr di noci
- 100 gr di datteri

Per la crema

- 300 gr di fragole
- 250 gr di anacardi ammollati per 12 ore (pesati a secco)
- 150 gr di datteri
- 250 ml di olio di cocco
- 10 ml di malto di riso
- 1 cucchiaino di succo di limone

Procedimento

1. Mixa in un frullatore le noci con i datteri fino ad ottenere un impasto leggermente colloso.
2. Rivesti la tortiera (diametro 20 cm circa) con carta oleata, pressa la base ottenuta sul fondo e metti a riposare in frigorifero.
3. Frulla gli anacardi ammollati e scolati con il resto degli ingredienti in modo da ricavare un composto liscio ed omogeneo.

4. Riprendi la base e ricoprila con la crema di fragole.
5. Riponi in frigorifero a solidificare per almeno 12 ore prima di servire.
6. Si conserva in frigorifero un paio di giorni.

