

Veganer Karotten-Cheesecake

Cheesecake

800g Vanille Sojajoghurt
2Pck. Vanillepuddingpulver
100g vegane Butter, geschmolzen
50ml Agavendicksaft o. gezuckerte Kondensmilch

Carrot Cake

120g geraspelte Karotten (~2St.)
1 Hand voll Walnüsse, gehackt
2-3 EL Cheesecake Mix
80g Mehl
30g gemahlene Mandeln
2TL Backpulver
1TL Zimt
Prise Muskatnuss und Salz
85g vegane Butter, geschmolzen
120g Rohrzucker

Topping

150g veganer Frischkäse
2-3EL Puderzucker
1 Hand voll Walnüsse, gehackt
2EL Ahornsirup

1. Eine kleine Springform mit einem Backpapier auslegen.
2. Cheesecake: Alle Zutaten glattrühren.
3. Carrot Cake: Die Leinsamen mit 3EL heißem Wasser verrühren. Quellen lassen.
4. Mehl in eine Schüssel sieben und mit Mandeln, Backpulver, Natron, Salz und den Gewürzen verrühren.

5. Die Leinsamen mit dem Kokosöl, den zwei Zuckersorten und dem Apfelmarmelade verrühren. Die geraspelten Karotten einrühren.
6. Das Mehl nun unterheben und nur so lange rühren, bis keine Mehlnester mehr zu erkennen sind. Die Walnüsse unterheben.
7. Nun eine Schicht Carrot Cake in die Form geben. Die Cheesecakemasse darauf verteilen und zu guter Letzt den Rest der Carrot Cake Masse vorsichtig auf dem Cheesecake verteilen.
8. Im vorgeheizten Ofen bei 180° O-U-Hitze für eine Stunde backen. Anschließend komplett abkühlen lassen.
9. Für das Topping den Frischkäse mit dem Puderzucker glattrühren. Die Walnüsse in der Pfanne rösten. Den Ahornsirup hinzugeben und mit den Nüssen vermengen. Aus der Pfanne nehmen.
10. Frischkäsetopping und Walnüsse nach Belieben auf dem Kuchen verteilen. Genießen ☀️