

# CHEEKY VEGAN CHEESECAKE



GEZONDE EN LEKKERE LEEFSTIJL MET MONIQUE

## WAT HEB JE NODIG:

Grote rechthoekige ovenschaal  
Keukenmachine

Ingrediënten bodem:

200 gram gemengde noten  
6 Medjool dadels  
1 lepel kokosrasp

Ingrediënten toplaag:

200 gram ongebrande cashewnoten (minimaal 2 uur  
geweekt in een kom met lauwwarm water)  
100 ml kokosmelk  
1 lepel kokosolie  
Sap van een halve limoen  
1 lepel limoenrasp (biologische limoen)  
1 hele mango in stukken  
2 flinke handen verse blauwe bessen voor de garnering



# CHEEKY VEGAN CHEESECAKE

GEZONDE EN LEKKERE LEEFSTIJL MET MONIQUE

## WAT MOET JE DOEN:

Voor de bodem:

Neem een ronde vorm (22 cm doorsnee) en bedek die met bakpapier.

Doe alle ingrediënten voor de bodem in een keukenmachine en maal tot alles lekker aan elkaar gaat kleven. Verdeel het over de hele bodem en druk het goed plat met een lepel of een onderkant van een glas.

Voor de toplaag:

Maak de keukenmachine schoon en doe de uitgelekte cashewnoten en kokosmelk in de keukenmachine. Mix totdat je een smeuijge pasta hebt. Voeg vervolgens de overige ingrediënten toe en mix alles tot een egale massa.

Giet op de bodem en verspreid het met een lepel. Zet de vorm daarna 2-3 uur in de vriezer. Prak de blauwe bessen met een vork voor de helft plat en meng met een eetlepel Maple siroop.

Haal de cake uit de vriezer en snijd hem in mooie punten.

Giet voor het serveren wat van het blauwe bessen mengsel over de punten. Garneer ze nog met wat limoen- en kokosrasp en blaadjes verse munt.

