



Raw Himbeer-Cheesecake

- ⌚ Preparation time: 25 minutes 👤 Portions: 8
🕒 Cooking time: 0 minutes
⌚ Total time: 25 minutes

Zutaten für eine Form (35 x 11 cm/ ca. 8 Portionen)

Für den Kuchenboden

- 100 g Walnüsse
- 60 g Kokosraspel
- 1 EL Agavendicksaft (oder Ahornsirup oder Reissirup)
- 1 Prise Meersalz
- 100 g weiche Soft-Aprikosen (oder entsteinte Medjoul-Datteln)

Für die Füllung

- 200 g Cashewkerne (eingeweicht)
- 1 Bio-Zitrone (unbehandelt!)
- 140-150 g Kokosrahm (der feste Teil einer gekühlten Kokosmilch, siehe Tipp)
- 1 TL gemahlene Vanille
- 3 EL Agavendicksaft
- 3-4 EL Kokosöl
- 110 g TK-Himbeeren (nicht auftauen)
- Optional: Açaï-Pulver

Außerdem: Eine rechteckige Springform mit den Maßen 35cm x 11cm mit Heheboden.

Tipp: Vielleicht wundert Ihr Euch, was sich hinter dem Begriff "Kokosrahm" versteckt? Nun, Kokosmilch hat einen sehr hohen Fettgehalt. Wenn Ihr eine Dose Kokosmilch an einen kalten Ort stellt (z.B. in den Kühlschrank), setzt sich kurze Zeit später das Fett zusammen mit dem Kokosnussfruchtfleisch an der Oberfläche ab. Wenn Ihr die Dose dann öffnet, könnt Ihr mit einem Löffel den cremigen, recht festen Anteil der Kokosmilch herausheben. Das bezeichnet man als "Kokosrahm". Diesen verwenden wir in diesem Rezept. Der flüssige Anteil der Kokosmilch kann dann z.B. für Eure Smoothies verwendet werden. Stellt also für dieses Rezept eine Dose Kokosmilch mindestens 2-3 Stunden in den Kühlschrank (besser: über Nacht), bevor Ihr sie verwendet.

Zubereitung (Einweichen der Cashewnüsse + Kühlen der Kokosmilch + 20 Minuten Arbeitszeit + 3 Stunden Kühlzeit)

1. 200 g Cashewnüsse über Nacht, mindestens aber 6 Stunden in Wasser einweichen. Wer einen Hochleistungsmixer hat, kann die Einweichzeit auf 2-3 Stunden verkürzen. Wer keine Zeit hat, kann die Cashews auch einfach kurz in Wasser kochen, bis sie ganz weich sind.
2. Für den Kuchenboden 100 g Walnüsse, 60 g Kokosraspel, 1 EL Agavendicksaft, eine kräftige Prise Meersalz und 100 g Softaprikosen im Mixer zu einer klebrigen Masse pürieren. Ich benutze hierfür keinen Hochleistungsmixer, sondern den Mixaufsatz meines Pürierstabes.
3. Die krümelige, leicht klebrige Teigmasse in die rechteckige Kuchenform geben und mit den Händen zu einem flachen, festen Kuchenboden andrücken.
4. Tipp: Wenn der Kuchenboden zu wenig klebrig und zu bröselig ist, gebt einfach noch etwas Agavendicksaft in die Masse. Sollte die Masse zu flüssig und klebrig sein, kann man dies mit weiteren Kokosraspeln ausgleichen.
5. Das Einweichwasser der Cashewnüsse abgießen. Eine Bio-Zitrone heiß abwaschen und die Schale mit einem Zestenreißer oder einer Reibe abreiben/abziehen. Die eingeweichten Cashewnüsse, 150 g Kokosrahm, 1 TL gemahlene Vanille, 1 EL Zitronensaft, die Zesten der Bio-Zitrone, 3 EL Agavendicksaft und 3-4 EL Kokosöl im **Hochleistungsmixer*** (*Amazon Affiliate-Link) zu einer feincremigen Masse pürieren. Wenn Ihr keinen Hochleistungsmixer habt, lasst die Cashewkerne über Nacht einweichen, dann sollte das auch ein "normaler Mixer" schaffen.
6. 110 g TK-Himbeeren unaufgetaut(!) vorsichtig unter die Cheesecake-Masse heben. Die Masse auf den Boden füllen, einige Stückchen/Brösel der TK-Himbeeren darüber streuen und den Cake ganz leicht mit Açaï-Pulver bestreuen (optional). Raw Cake mindestens 3 Stunden oder über Nacht in den Tiefkühl stellen.
7. Himbeer-Cheesecake nach mindestens 3 Stunden Kühlzeit aus dem Tiefkühl holen, vorsichtig mit Hilfe des Hehebodens aus der Form nehmen und beliebig in Stücke schneiden. Himbeer-Cheesecake-Stücke mit Kokosraspeln bestreut servieren.

Aufbewahrungstipp: Die Cheesecake-Schnitten halten 3-4 Tage im Kühlschrank (z.B. in einer Frischhaltebox), können aber jederzeit auch wieder eingefroren werden und halten dann mehrere Wochen. Zum Verzehr einfach kurz antauen lassen.