



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 90 Min. + 3 h Kühlzeit

pro Portion: 1606 kJ, 384 kcal, 42 g Kohlenhydrate, 5,6 g Eiweiß, 22 g Fett, 0 mg Cholesterin, 1,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: € €



Zubereitung

Du bist noch auf der Suche nach einem leckeren veganen Backrezept? Dann solltest du unbedingt einmal diesen köstlichen veganen New York Cheesecake ausprobieren! Der Boden unseres Käsekuchens besteht aus leckeren Keksen und die Füllung aus Seidentofu, veganem Frischkäse und veganer Sahne. Als Topping für den Kuchen kannst du eine leckere Beerensoße aus Erdbeeren und Himbeeren vorbereiten, die nach dem Backen über den Kuchen gegeben wird. Der vegane New York Cheesecake ist so soft und fruchtig geworden, wir schweben im siebten Kuchenhimmel! Backe ihn unbedingt mal nach! So einfach geht's:

Step 1:

In der Zwischenzeit zerkleinerst du die Kekse zunächst in einem Multi-Zerkleinerer. Die vegane Butter in einem Topf schmelzen lassen und zu den Keksen geben. Beides zusammen mit einer Prise Salz vermengen.

Step 2:

In der Zwischenzeit heizt du den Ofen auf 170° Ober-/Unterhitze vor und fettest die Springform. Dann bedeckst du den Boden mit Backpapier und schneidest aus einem weiteren Bogen einen passenden Rand für die Springform aus. Die Springform doppelt in Alufolie einpacken, damit später kein Wasser in die Form eindringen kann. Dann drückst du den Keksboden in die Form, sodass ein flacher, dichter Boden ohne Rand entsteht.

Step 3:

Für die Cheesecake-Füllung alle Zutaten, bis auf Speisestärke, in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät vermengen. Dann fügst du die Stärke hinzu und schlägst alles nochmals auf. Sollte dir die Masse noch nicht luftig genug oder zu stückig vorkommen, dann bearbeite die Masse nochmals mit einem Pürierstab oder einem Standmixer. Die Cheesecake-Füllung in die Springform geben und gleichmäßig ohne Luftlöcher verteilen.

Step 4:

Die Springform stellst du nun auf ein hohes Backblech. Dann erhitzt du Wasser in einem Wasserkocher und gießt es auf das Backblech. Das Wasser sollte eine Höhe von ca. 2-3 cm haben. Den Cheesecake auf mittlerer Schiene für 1 Stunde backen. Danach stellst du den Ofen aus und lässt den Kuchen dort für weitere 20-30 Minuten stehen. Im Anschluss öffnest du die Ofentür und lässt den Kuchen auf Raumtemperatur kühlen.

Step 5:

Dann nimmst du den Kuchen aus dem Wasserbad, entfernst die Alufolie und lässt über den Kuchen für mindestens für 2-4 Stunden, am besten über Nacht, aushärten. Dann kannst du ihn vorsichtig aus der Springform lösen.

Step 6:

Sobald die Kühlzeit beendet ist, kannst du die Beerensoße vorbereiten. Dafür die gefrorenen Früchte zusammen in einen Topf geben, aufkochen lassen und anschließend pürieren. Solltest du keine Lust auf die Kerne haben, kannst du das Püree durch ein feines Sieb geben und dann nochmals in den Topf geben. Dann die Speisestärke in etwas Wasser auflösen und zu dem Püree geben. Das Ganze nochmals aufkochen. Jetzt kannst du entweder den ganzen Kuchen oder aber auch nur einzelne Stücke mit der Beerensoße dekorieren.

Zutaten

Für den Boden

150 g vegane Butterkekse / Karamellgepäck
75 g vegane Butter
Salz

Für die Füllung

400 g Seidentofu
400 g veganer Frischkäse
60 g weiches, geruchsloses Kokosfett (Palmin)
200 ml vegane Sahne
200 g Zucker
5-6 EL Speisestärke
1 TL Vanillepaste
1 TL Hefeflocken
1/2 Zitrone
Zitronenabrieb
1 Prise Salz

Für die Beerensoße

150 g gefrorene Erdbeeren
150 g gefrorene Himbeeren
2 EL Zucker
2 EL Speisestärke

Sonstiges

20 cm Springform
Multi-Zerkleinerer
Rührgerät
Backpapier
Alufolie
Pürierstab