

Osvježavajući cheesecake s malinama i limunom (bez pečenja)

I zdravi kolači mogu biti jako ukusni! Ako ne vjerujete onda svakako isprobajte sirovu, vegansku varijantu cheesecake torte s malinama i limunom!

Sastojci:

Podloga:

- 1/2 šalice odkoštenih datulja
- 2 šalice oraha ili badema
- prstohvat soli

Nadjev:

- 2 šalice indijskih oraščića
- 3/4 šalice limunovog soka
- 2 žličice arome vanilije
- 1/3 šoljice kokosovog ulja
- 1/2 šalice agavinog sirupa
- prstohvat himalajske soli
- 1 šalica svježih malina

Priprema: Indijske oraščiće prelijte vodom i ostavite da se namaču preko noći (prije korištenja ih ocijedite). Datulje grubo izmiksajte u blenderu pa dodajte sol te orahe ili bademe. Nastavite miksati tako da smjesa bude zrnata, ali ne kremasta pa ju rukama utisnite na dno manjeg kalupa za torte (18-20 cm). Kokosvo ulje i agavin sirup kratko zagrijte na laganoj vatri, tako da se otope. U blender dodajte sve navedene sastojke za nadjev osim malina pa miksajte dok ne dobijete gustu i glatku smjesu.

Peći dio smjese, oko 2/3 izlijte preko podloge od datulja pa lijepo poravnajte špatulom. U ostatak smjese ubacite maline pa dobro izmiksajte tako da dobijete lijepu smjesu svijetlo ružičaste boje. Ukoliko koristite zamrznute maline prije pripreme torte svakako ih odledite i ocijedite. Smjesu s malinama prelijte preko svijetle smjese, lijepo poravnajte pa spremite tortu u zamrzivač na nekoliko sati da se ne stegne. Tortu izvadite iz zamrzivača pola sata prije posluživanja.

Slatki savjet: Kako biste tortu lakše rezali, oštar nož kratko uronite u kipuću vodu, a zatim ga dobro osušite!

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook [Slatki svijet](#)