



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ VEGAN CHEESECAKE

<https://www.milliyet.com.tr>

Tabanı:

1/2 bardak hurma

1/2 bardak badem

Tuz

Kreması:

3/4 bardak kaju

2 kaşık limon suyu

1 limon kabuğu rendesi

3 kaşık hindistancevizi yağı

1/3 hindistancevizi sütü

1-3 kaşık akçaağaç şurubu

1/4 bardak yaban mersini

Üzerine:

Yaban mersini tozu

Taze yaban mersini

Hindistancevizi

Yenebilir çiçek

Çekirdeklerini çıkardığınız hurmaları 15 dakika sıcak suda bekletin. Sudan çıkarıp kurutun. Bademleri blendera atıp parçalayın. Hurma ve tuzu da ekleyip macun haline gelene kadar karıştırın. Karışımı kelepçeli kalıba boşaltıp buzdolabına atın.

Kremasını hazırlamak için bütün krema malzemelerini blendera atıp pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırın. Kremayı da kek kalıbına boşalttıktan sonra streç filmle sarıp 4 saat daha buzdolabında bekletin. Buzdolabından çıkarınca 10-15 dakika oda sıcaklığında bekletin. Üzerine yaban mersini tozu döküp diğer malzemelerle süsleyin.

