

Vegaaninen kurpitsajuustokakku

Vegaaninen juustokakku resepti, jossa kurpitsa saa makuparikseen appelsiinin ja pähkinät.

16 palaa



Vaikeustaso 2

up to 30 Min.



Ainekset::

Pohja:

150 g kivettömiä taateleita
90 g saksanpähkinöitä
90 g kurpitsansiemeniä

Kurpitsatäyte:

200 g kurpitsaa , Hokkaido
150 g cashewpähkinöitä
5 dl appelsiinimehua , ilman lisättyä sokeria
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Extract vaniljauutetta tai yhden vaniljatangon siemenet
1,2 dl vaahterasiirappia
1 tl kanelia
suolaa ripaus
0,6 dl kookosöljyä

Koristelu:

1 kpl appelsiinia
10 g kurpitsansiemeniä
rouhittuna

1 Pohja:

Hienonna saksanpähkinät ja kurpitsansiemenet tehosekoittimessa. Pilko taatelit pieniksi paloiksi, lisää pähkinäseokseen ja sekoita tasaiseksi massaksi tehosekoittimessa. Vuoraa irtopohjavuoran (halkaisija 21 cm) pohja leivinpaperilla, levitä pähkinä-taateliseos tasaisesti vuokaan ja aseta jääkaappiin viilenemään noin 20 minuutiksi.

2 Täyte:

Valmista kurpitsatäyte. Pese kurpitsa ja taputtele se kuivaksi. Pilko kurpitsa sitten suuriksi paloiksi ja raasta palat raastinraudalla. Kaada appelsiinimehu, cashewpähkinät ja kurpitsaraaste kattilaan. Anna kiehahtaa ja keitä sitten kokoon hauduttamalla seosta miedolla lämmöllä noin 30 minuuttia. Sekoita silloin tällöin.

Lusikoi seos tehosekoittimeen ja lisää joukkoon vaniljauute, vaahterasiirappi, kaneli, suola ja kookosöljy. Sekoita suurimmalla teholla noin minuutin ajan. Levitä täyte tasaisesti kakkupohjan päälle. Aseta kakku pakastimeen noin 120 minuutiksi.



③ Koristelu:

Kuori appelsiini ja poista valkoinen aluskuori kokonaan. Erota lohkot toisistaan. Ota kakku pakastimesta noin 20 minuuttia ennen tarjoilua ja koristele appelsiinilohkoilla ja kurpitsansiemenillä.

