

Vegaaninen Passion-vaniljajuustokakku

Vegaaninen juustokakku, jossa yhdistyvät passionhedelmän raikkaus ja vaniljan lempeä makeus.

8 - 10 palaa



Vaikeustaso 2

up to 90 Min.



Ainekset::

Pohja:

180 g Digestive-keksejä

90 g maidotonta leivontamargariinia

Passionhedelmä-tuorejuustotäyte:

300 g vegaanista maustamatonta

tuorejuustoa (esim. Violife)

150 g vegaanista kreikkalaista

jogurttia

1 dl sokeria

1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljатаhnaa

Dr. Oetker Keltaista geeliväriä

1 ps Dr. Oetker Vegeeliä

sitruunamehua

1 dl passionhedelmämehua

Vanilja-tuorejuustotäyte:

300 g vegaanista maustamatonta

tuorejuustoa (esim. Violife)

150 g vegaanista kreikkalaista

jogurttia

1 dl sokeria

1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljатаhnaa

1 ps Dr. Oetker Vegeeliä

0,5 dl vettä

Passionhedelmäkiille:

1 ps Dr. Oetker Vegeeliä

2 dl passionhedelmämehua

1 Pohja:

Vuoraa irtopohjavuoran (Ø20cm) pohja leivinpaperilla. Jauha keksit hienoksi. Lisää sulatettu margariini, sekoita tasaiseksi ja painele vuokaan tiiviiksi pohjaksi. Nosta jääkaappiin.

2 Passionhedelmä-tuorejuustotäyte:

Vatkaa yhteen tuorejuusto, kreikkalainen jogurtti, sokeri ja vaniljатаhna. Kuumenna sitruunamehu, passionhedelmämehu ja vegegel kattilassa. Jatka kuumentamista, kunnes neste alkaa kirkastua.

Sekoita mehu tuorejuustotäyteen joukkoon ohuena nauhana. Lisää keltaista geeliväriä tipoitain, kunnes väri on oikea. Sekoita tasaiseksi. Kaada täyte keksipohjan päälle ja tasoita pinta. Nosta jääkaappiin 2 tunniksi.

3 Vanilja-tuorejuustotäyte:

Vatkaa yhteen tuorejuusto, kreikkalainen jogurtti, sokeri ja vaniljатаhna. Kuumenna vesi ja vegegel kattilassa. Sekoita vegegelseos vaniljатаyteen joukkoon. Kaada täyte varovasti passionhedelmätyyteen päälle. Tasoita pinta ja nosta jääkaappiin vielä 2 tunniksi.



④ **Passionhedelmäkiille:**

Kuumenna 1 dl mehua ja vegegel kattilassa kiehuvaiksi. Jatka kuumentamista, kunnes seos kirkastuu. Sekoita joukkoon loput mehusta ja kaada sitten vaniljatäytteen päälle. Nosta kakku jääkaappiin ja anna jähmettyä yön yli tai vähintään tunnin ennen koristelua.

