



Vegan cheesecake met abrikozen



 Lactosevrij

 Glutenvrij

BENODIGDHEDEN

- Ronde springvorm van +/- 18 cm diameter
- Bakpapier
- Hakmolentje of kleine blender

INGREDIËNTEN

Voor 12 personen

Voor de bodem

- 150 g pecannoten
- 30 g erythritol
- 40 g margarine om te bakken (plantaardig)

Voor de vulling

- 400 g plantaardig alternatief voor roomkaas
- 250 g plantaardig alternatief voor yoghurt met kokosmaak
- 30 g maïzena
- 120 g erythritol
- 1 tl vanille-extract
- 1 el zeste van appelsien

Voor de abrikozencompote

- 200 g abrikozen
- 1 el maïzena

✓ 232 kcal

-12,5g
suiker*

PER PORTIE

*t.o.v. een
gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu

BEREIDING

Voor de bodem

1. Vet een springvorm in met een likje margarine. Snij het bakpapier uit, in de grootte van de bodem van de springvorm. Leg het bakpapier op de bodem zodat het blijft "kleven". Snij ook stroken uit, die je tegen de rechtopstaande randen "kleeft". Dat zorgt ervoor dat de cheesecake er straks mooi uitkomt.
2. Hak de pecannoten met een hakmolentje tot grof meel. Stort deze in een mengkom en doe er de erythritol erbij.
3. Smelt de margarine op 600 W in de magnetron (gedurende 50 seconden). En giet dit over de pecannoten. Meng met een lepel en stort het geheel in de springvorm. Druk de bodem goed aan met de achterkant van de lepel.
4. Verwarm de oven voor op 160°C.

Voor de vulling

1. Doe het plantaardig alternatief voor roomkaas samen met het plantaardig alternatief voor yoghurt (kokosmaak) in een mengkom en mix. Voeg er de maïzena aan toe en mix verder. Doe er ook de erythritol, het vanille-extract en de appelsienzeste bij. Mix opnieuw tot een glad beslag.
2. Giet het beslag over de pecannotenbodem en strijk glad met de achterkant van de lepel.
3. Bak de cheesecake gedurende +/- 50 min in de oven tot de bovenkant goudbruin kleurt.
4. Laat het afkoelen alvorens er de zijkanten van de springvorm af te halen. Zet de cheesecake in de koelkast zodat de taart verder kan opstijven (minstens 6 uur alvorens te serveren).

Voor de abrikozencompote

1. Schil de abrikozen en snij ze in partjes. Doe deze in een steelpannetje samen met 2 el water.
2. Warm het geheel op en roer nu en dan met een houten lepel, zodat de abrikozen niet aanbakken. Doe er de maïzena bij en blijf roeren. De abrikozen zullen stilaan beginnen te 'smelten'.
3. Breng het geheel over in een hakmolentje en maal fijn. Doe de abrikozencompote opnieuw in het steelpannetje en laat even pruttelen totdat het is ingedikt.
4. Laat afkoelen en werk er de bovenkant van de cheesecake mee af. Bewaar in de koelkast.

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

[www. ZOETSTOFFEN .eu](http://www.ZOETSTOFFEN.eu)

