



# Cheesecake s kakaem, datlemi a kokosem

asi 12 porcí



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu korpusu datle vložíme do misky, zalijeme je vlažnou vodou a necháme asi 20 minut odstát. Přidáme ovesné vločky, kokos, ořechy a kakao a pomocí ponorného mixéru vše rozmixujeme. Směs nanese a přitlačíme na dno vymazané a papírem na pečení vyložené formy. Korpus vložíme do chladničky a necháme ztuhnout.
- 2 Na přípravu náplně v kastrůlku zahřejeme kokosové mléko. Do mléka nalámeme polevu a za stálého míchání ji necháme rozpustit. V míse pomocí ponorného mixéru rozmixujeme tofu s banány dohladka. Do směsi vmícháme mléko s polevou a přisladíme datlovým sirupem. Náplň nanese na korpus a uhladíme. Cheesecake uložíme do chladničky a necháme asi 2 hodiny tuhnout.
- 3 Před podáváním povrch cheesecaku posypeme zdobením a datlemi.

## Přísady::

### Na korpus:

250 g datle bez pecek  
150 ml voda vlažná  
8 zarovnaná PL ovesné vločky  
5 zarovnaná PL kokos strouhaný  
40 g ořechy lískové mleté  
3 zarovnaná KL Holandské kakao  
Dr. Oetker

### Na náplň:

150 ml kokosové mléko  
1 balíček Poleva de Luxe extra tmavá Dr. Oetker  
2 balení tofu bílé natural  
2 ks banán  
2 PL datlový sirup

### Na ozdobení:

1 balení Zdobení tmavé Dr. Oetker  
20 ks datle

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)  
ponorný mixér

