



Cheesecake s kakaem, datlemi a kokosem

asi 12 porcí



snadná příprava

do 30 minut



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

- 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.

