



# Karobový nepečený VEGA cheesecake

asi 6 porcí



střední obtížnost

do 45 minut



## Přísady::

### Na korpus:

70 g mandlové plátky  
2 zarovnané PL Tmavý karob Dr. Oetker  
5 KL javorový sirup  
sůl  
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker  
3 - 4 KL kokosový olej změkklý

### Na krém:

350 g rostlinný bílý jogurt  
2 zarovnané PL Tmavý karob Dr. Oetker  
4 PL javorový sirup  
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker  
1 balení VEGA Gel Dr. Oetker  
150 ml voda

### Na polevu:

4 KL kokosový olej  
4 KL javorový sirup  
4 KL Tmavý karob Dr. Oetker  
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker  
2 PL kokosový krém

### Ještě potřebujeme:

elektrický mixér s noži  
6 ks skleněné poháry

- 1 Na přípravu korpusu mandlové plátky rozmixujeme v mixéru. Přidáme karob, sirup, sůl, vanilkovou pastu a kokosový olej a vše ještě společně rozmixujeme. Korpus rozdělíme na dno pohárků a pomocí lžičky upěchujeme.
- 2 Na přípravu krému v míse smícháme jogurt s karobem, sirupem a vanilkovou pastou. Vega gel připravíme s vodou podle návodu na obale. Vlijeme do krému a důkladně promícháme. Krém nanese do pohárů na korpus a uložíme cca na 30 minut do chladničky ztuhnout.
- 3 Na přípravu polevy v kastrůlku zahřejeme kokosový olej, javorový sirup, karob, vanilkovou pastu, nakonec vmícháme kokosový krém a odstavíme. Polevu necháme trochu zchladnout a nalijeme na povrch krému.

