

Veganski cheesecake sa ?okoladom i naran?om

Da li ste raspoloženi za jedan sasvim druga?iji cheesecake?

Naravno, veganski je - bez sira. No cheese cheesecake.

A uz to u njemu nema ni še?era a ni brašna. No guilt cheesecake. :)

Pa od ?ega je onda napravljen, zapita?ete se sigurno?

Kora je od orašida i urmi (datula), fil od indijskih oraha, kokosovog ulja i pirin?anog slada.

Ja u veganskoj ishrani sve što je sirasto zamenjujem ?esto sirovim indijskim orasima. Od njih fermentujem sireve, pravim umake za paste i salate a o?ito ih i u torte stavljam.

Ukus ovog cheesecake-a je veoma sli?an onom mle?nom, no rekla bih da je tekstura druga?ija - ova veganska verzija je za nijansu ?vrš?a. U tome nam pomaže nerafinisano kokosovo ulje koje se na hladnom steže.

Neutralni okus indijskih oraha je oboga?en kakaom, rumom i naran?om. Ne slu?ajno - to je moja omiljena kombinacija u poslasticama.

Spremanje torte je brzo jer nema pe?enja i spravi se za pola sata ali su potrebne pripreme kao recimo prethodno natapanje indijskih oraha tokom no?i ali i stezanje cele torte pošto se izlije u kalup.

Možda ?e vam se i sastojci u?ini ne baš jeftinim ali ova torta je dosta sita zbog kokosovog ulja (koje je dobra i zdrava masno?a, ne brinite) pa su porcije makar upola manje od one standardne.

Verujte mi, vredi svakog truda i ulaženog novca. ;)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
