

Tofu cheesecake s mangovým mousse

Celkový čas vaření **260 min.** 20 min. Doba přípravy **240 min.** Doba chlazení

Nutriční hodnoty (na porci):

1.717 kJ / 410 kcal

Tuky: **24 g** Bílkoviny: **11 g**

Sacharidy: **35 g**

INGREDIENCE

2 Porce

Základ cheesecaku:

100 g vlašských ořechů nebo kešu

60 g bezlepkových ovesných vloček

3 polévkové lžíce javorového sirupu

1 čajová lžička kokosového oleje

0,5 polévková lžíce Kikkoman Tamari bezlepková sójová omáčka

Cheesecake:

300 g přírodního tofu

100 ml kokosového mléka

0,5 polévková lžíce Kikkoman Tamari bezlepková sójová omáčka

2 čajové lžičky agaru (nebo 2 lžíce rostlinné želatiny)

50 ml citronové šťávy

3 polévkové lžíce agávového nebo javorového sirupu

1 čajová lžička vanilkové pasty

1 polévková lžíce kokosového oleje

Mangový mousse:

200 g dužiny zralého manga

1 polévková lžíce javorového sirupu

1 čajová lžička citronové šťávy

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

100 g vlašských ořechů nebo kešu - **60 g**

bezlepkových ovesných vloček - **3 polévkové lžíce**

javorového sirupu - **1 čajová lžička** kokosového

oleje - **0,5 polévková lžíce** Kikkoman Tamari

bezlepková sójová omáčka

Rozmixujte ořechy, vločky, javorový sirup, kokosový olej a Kikkoman Bezlepkovou sójovou omáčku do lepidivé konzistence.

Směs pevně vtlačte do dna malé formy na pečení a dejte do ledničky.

Krok 2

300 g přírodního tofu - **100 ml** kokosového mléka -

0,5 polévková lžíce Kikkoman Tamari bezlepková

sójová omáčka - **2 čajové lžičky** agaru (nebo 2 lžíce rostlinné želatiny) - **50 ml** citronové šťávy - **3**

polévkové lžíce agávového nebo javorového

sirupu - **1 čajová lžička** vanilkové pasty - **1**

polévková lžíce kokosového oleje

Rozmixujte tofu s kokosovým mlékem, Kikkoman

Bezlepkovou sójovou omáčkou, agarem,

citronovou šťávou, agávovým sirupem, vanilkovou

pastou a kokosovým olejem do hladka. Přendejte

směs do rendlíku, přiveďte k varu a za častého

míchání vařte 2 minuty. Nechte mírně vychladnout,

rovnoměrně rozetřete na vychlazený základ a

vraťte do ledničky.

Krok 3

200 g dužiny zralého manga - **1 polévková lžíce**

javorového sirupu - **1 čajová lžička** citronové šťávy

- **0,5 čajové lžičky** agaru (nebo 1 lžíce rostlinné

želatiny) - **50 g** malin - **1 čajová lžička** sušených

**0,5 čajové
lžičky** agaru (nebo 1 lžičce
rostlinné želatiny)

Na ozdobu:

50 g malin

1 čajová sušených okvětních lístků

lžička chrpy

Několik lístků máty na

ozdobu

okvětních lístků chrpy - Několik lístků máty na
ozdobu

Rozmixujte tofu s kokosovým mlékem, Kikkoman
Bezlepkovou sójovou omáčkou, agarem,
citronovou šťávou, agávovým sirupem, vanilkovou
pastou a kokosovým olejem do hladka. Přendejte
směs do rendlíku, přiveďte k varu a za častého
míchání vařte 2 minuty. Nechte mírně vychladnout,
rovnoměrně rozetřete na vychlazený základ a
vraťte do ledničky.