

Tofu-cheesecake met mangomousse

totale tijd **260 min.** 20 min. voorbereidingstijd **240 min.** koeltijd

Voedingswaarde (per portie):

1.717 kJ / 410 kcal

Vetten: **24 g** Eiwitten: **11 g**

Koolhydraten: **35 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

Cheesecake-bodem:

100 g walnoten of cashewnoten
60 g glutenvrije haver
3 el ahornsiroop
1 tl kokosolie
0,5 el Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari Glutenvrije Sojasaus

Cheesecake:

300 g naturel tofu
100 ml kokosmelk
0,5 el Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari Glutenvrije Sojasaus
2 tl agar (of 2 el plantaardige gelatine)
50 ml citroensap
3 el agavesiroop of ahornsiroop
1 tl vanillepasta
1 el kokosolie

Mangomousse:

200 g rijpe mangopulp
1 el ahornsiroop
1 tl citroensap
0,5 tl agar (of 1 el plantaardige gelatine)

Garnering:

50 g frambozen
1 tl gedroogde korenbloemblaadjes
Enkele muntblaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

100 g walnoten of cashewnoten - **60 g** glutenvrije haver - **3 el** ahornsiroop - **1 tl** kokosolie - **0,5 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari Glutenvrije Sojasaus

Mix de noten, haver, ahornsiroop, kokosolie en Kikkoman Glutenvrije Sojasaus tot een kleverig mengsel. Druk het mengsel stevig in de bodem van een kleine bakvorm en zet deze in de koelkast.

Stap 2

300 g naturel tofu - **100 ml** kokosmelk - **0,5 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari Glutenvrije Sojasaus - **2 tl** agar (of 2 el plantaardige gelatine) - **50 ml** citroensap - **3 el** agavesiroop of ahornsiroop - **1 tl** vanillepasta - **1 el** kokosolie

Mix de tofu met de kokosmelk, Kikkoman Glutenvrije Sojasaus, agar, citroensap, agavesiroop, vanillepasta en kokosolie tot een glad mengsel. Doe het mengsel in een steelpan, breng het aan de kook en laat het 2 minuten koken, onder regelmatig roeren. Laat het mengsel iets afkoelen, verdeel het gelijkmatig over de gekoelde bodem en zet het terug in de koelkast.

Stap 3

200 g rijpe mangopulp - **1 el** ahornsiroop - **1 tl** citroensap - **0,5 tl** agar (of 1 el plantaardige gelatine) - **50 g** frambozen - **1 tl** gedroogde korenbloemblaadjes - Een paar muntblaadjes voor decoratie

Mix de mango met de ahornsiroop, het citroensap en de agar. Doe het mengsel in een steelpan en kook het ongeveer 2 minuten onder voortdurend roeren. Laat het iets afkoelen en verdeel de

voor decoratie

mangomousse gelijkmatig over de cheesecake.
Versier met de frambozen, korenbloemblaadjes en
muntblaadjes. Zet het minstens 4 uur in de
koelkast, bij voorkeur een hele nacht, voordat u het
serveert.