

Cheesecake de frutas vermelhas (sem leite e sem glúten)

<http://sem lactose.com/index.php/2017/02/16/cheesecake-de-frutas-vermelhas-sem-leite-e-sem-gluten/>

Última atualização em: 16/02/17



[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[00:40](#)

[00:10](#)

[Média](#)

[08](#)

Adoro testar novas receitas e estava há tempos querendo preparar uma *cheesecake* com um creme à base de castanha de caju. Por coincidência, acabei experimentando uma *cheesecake* similar em um café vegano aqui em Brasília e me encantei com o sabor! Aquilo era um sinal que estava na hora de preparar a minha versão ?

A *cheesecake* ficou linda! Havia preparado para um jantar com amigos, sendo que um deles é americano e louco por *cheesecakes*. (teste de fogo!). Quando ele pediu para repetir a sobremesa, entendi que havia acertado a mão! Ahhh eles nem imaginavam de que era feito o creme da *cheesecake*.

Se você é fã de *cheesecake* e estava atrás de uma opção sem leite, eu super recomendo investir um tempinho para preparar essa receita! Você vai amar!!

INGREDIENTES – BASE

- 200g de figos secos, demolhados em água quente por 1 hora
- 100g de castanhas do Pará demolhadas por 8 horas
- 1 colher de sopa de rum ou água
- 1/2 colher de sopa de agave
- 1 colher de chá de gengibre ralado
- 1 pitada de sal

INGREDIENTES – CREME

- 3 xícaras de castanhas de caju cruas e sem sal, demolhadas por 8 horas
- 3/4 de xícara de agave
- suco de 1/2 limão tahiti ou siciliano
- 1/2 xícara de leite de coco
- 1 1/2 colheres de chá de agar-agar
- 1/2 colher de essência de baunilha

INGREDIENTES – COBERTURA

- 1 xícara de framboesas
- 1/2 xícara de água
- 1/2 xícara de açúcar demerara
- 1 colher de chá de agar-agar
- gotinhas de limão
- Mirtilos para decorar

PREPARO DA BASE

1. Retire os caules do figo, coloque todos os ingredientes no processador e bata até obter uma pasta homogênea
2. Espalhe a base na forma e leve ao freezer por 30 minutos

PREPARO DO CREME

1. Coloque o leite de coco e o agar-agar em uma panela pequena e aqueça em fogo baixo. Ferva a mistura por 2 minutos e reserve.
2. Retire a água do molho das castanhas e bata-as no liquidificador ou processador junto com o agave por alguns minutos, até obter uma massa cremosa e bem homogênea. Adicione a baunilha, o suco de limão e por fim o leite de coco.
3. Derrame o creme por cima da base da cheesecake. Leve ao freezer por 4 horas para que o creme fique firme e não se misture com a cobertura.

PREPARO DA COBERTURA

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata bem até a mistura ficar homogênea.
2. Leve a mistura ao fogo baixo e deixe ferver por 2 minutos.
3. Deixe a cobertura esfriar completamente em temperatura ambiente ou sob refrigeração. Depois de fria, misture bem com uma colher. Ela deverá ficar com consistência cremosa firme.
4. Espalhe a cobertura sobre a *cheesecake*.
5. Coloque os mirtilos por cima para decorar a torta.

Mantenha a cheesecake sob refrigeração até a hora de servir.