



# CHEESECAKE DE CAJU VEGAN COM GANACHE DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### Para a base:

- 50 g de amêndoa moída
- 65 g de nozes
- 2 tâmaras sem caroço
- 27 g de óleo de côco
- 1 c. de sobremesa de canela
- ¼ c. de sobremesa de sal

### Para o recheio:

- 300 g de cajus demolhados durante a noite
- 120 ml de leite de côco
- 50 g de óleo de côco
- 117 ml de agave ou qualquer outro adoçante à escolha
- 30 ml de sumo de limão
- 1 c. de sopa de baunilha

### Para o ganache:

- 90 g de chocolate negro
- 75 ml de leite de côco
- 

**TEMPO DE PREPARAÇÃO: 45 MIN**

**TEMPO DE COZEDURA: 4 H**

**PORÇÕES: 12**

## MÉTODO

### Para a base:

1. Num processador de comida, adicionar todos os ingredientes e processar até se tornar numa massa que se mantém junta.
2. Distribuir uniformemente numa forma untada (eu usei uma forma de 20cm com fundo removível) e pressionar até formar uma camada lisa.

### Para o recheio:

1. No mesmo processador (não é preciso lavar) adicionar todos os ingredientes e processar até ficar macio. Pode se adicionar mais líquido no caso da mistura não ficar macia.
2. Pôr o recheio em cima da base e levar para o congelador.

### Para o ganache:

1. Picar o chocolate em pedaços pequeninos.
2. Adicionar o chocolate e o leite de côco numa taça que possa ir ao microondas. Aquecer em intervalos de 20 segundos e mexer entre intervalos. Fazer isto até ficar uma mistura macia.
3. Quando o recheio estiver solidificado em cima, verter o chocolate e voltar a congelar.
4. Antes de servir, deixar o cheesecake descongelar durante 10-15 minutos.