

Gâteau au fromage au potiron Vegan

12 portions



un peu d'expérience souhaitée

● ● jusqu'à 120 Min.

**Ingrédients:****Pour le fond:**

Mixeur
Moule à gâteau avec fond amovible (diamètre de 21 cm)
Papier de cuisson
150 g de Dattes (séchées et dénoyautées)
90 g de noix
90 g de graines de potiron

Pour le fourrage:

200 g de potirons (Hokkaido)
150 g de noix de cajou
500 ml de jus d'orange (sans sucre ajoutés)
1 flacon Arôme Vanille de Dr. Oetker
120 ml de sirop d'érable
1 c. à c. cannelle
1 pincée de sel
60 ml d'huile de noix de coco

Pour la décoration:

1 orange
10 g de graines de potiron (hachées finement)

1 Pour le fond:

Broyez les noix et les graines de potiron dans un mixeur. Hachez les dattes finement, ajoutez-les aux noix et aux graines de potiron dans le mixeur et mélangez le tout pour obtenir une masse ferme. Recouvrez le moule à gâteau de papier de cuisson, répartissez le mélange de noix uniformément dans le moule et placez-le au réfrigérateur pendant environ 20 minutes pour qu'il se solidifie.

2 Pour le fourrage:

Lavez le potiron, séchez-le et coupez-le en gros morceaux. Râpez-le finement. Portez à ébullition, le jus d'orange, les noix de cajou et le potiron râpé dans une casserole. Laissez-le mijoter pendant environ 30 minutes à basse température. Remuez de temps en temps.

3 Versez le mélange cuit avec l'arôme de vanille, le sirop d'érable, la cannelle, le sel et l'huile de coco dans le mixeur. Mélangez le tout à la puissance maximale pendant environ 1 minute pour obtenir une masse lisse. Versez le mélange sur la pâte et lissez-le. Mettez le gâteau au congélateur pendant environ 120 minutes.

④ Pour la décoration:

Épluchez l'orange et retirez également la peau blanche. Séparez les segments. Sortez le gâteau du réfrigérateur environ 20 minutes avant de la servir et décorez-le avec les tranches d'orange et les graines de potiron hachées.

Tip from the Test Kitchen

- Utilisez un couteau bien aiguisé pour éplucher l'orange. Ensuite, coupez-le en lanières et retirez la peau avec le couteau.