

Mango muslu (mousse) tofu cheesecake

toplam süre **260 dak.** 20 dak. hazırlık süresi **240 dak.** soğuma süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.717 kJ / 410 kcal

Yağ: **24 gr** Protein: **11 gr**
Karbonhidrat: **35 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Cheesecake tabanı:

100 gr ceviz veya kaju
60 gr glutensiz yulaf
3 yemek kaşığı akçaağaç şurubu
1 tatlı kaşığı hindistan cevizi yağı
0,5 yemek kaşığı Kikkoman Tamari
kaşığı Glutensiz Soya Sosu

Cheesecake:

300 gr organik tofu
100 ml hindistan cevizi sütü
0,5 yemek kaşığı Kikkoman Tamari
kaşığı Glutensiz Soya Sosu
2 tatlı kaşığı agar (veya 2 yemek kaşığı bitkisel jelatin)
50 ml limon suyu
3 yemek kaşığı agave şurubu veya akçaağaç şurubu
1 tatlı kaşığı vanilya ezmesi
1 yemek kaşığı hindistan cevizi yağı

Mango mus:

200 gr olgun mango püresi
1 yemek kaşığı akçaağaç şurubu
1 tatlı kaşığı limon suyu
0,5 tatlı kaşığı agar (veya 1 yemek kaşığı bitkisel jelatin)

Süsleme:

50 gr ahududu
1 tatlı kaşığı kuru peygamber çiçeği yaprağı (mavi kantaron)
Birkaç nane yaprağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

100 gr ceviz veya kaju - **60 gr** glutensiz yulaf - **3 yemek kaşığı** akçaağaç şurubu - **1 tatlı kaşığı** hindistan cevizi yağı - **0,5 yemek kaşığı** Kikkoman Tamari Glutensiz Soya Sosu
Ceviz, yulaf, akçaağaç şurubu, hindistan cevizi yağı ve Kikkoman Gluten free Soy Sauce'nu, yapışkan bir kıvam alana kadar blender'da çekin. Karışımı küçük bir fırın kalıbının tabanına bastırın ve buzdolabında soğutun.

Adım 2

300 gr organik tofu - **100 ml** hindistan cevizi sütü - **0,5 yemek kaşığı** Kikkoman Tamari Glutensiz Soya Sosu - **2 tatlı kaşığı** agar (veya 2 yemek kaşığı bitkisel jelatin) - **50 ml** limon suyu - **3 yemek kaşığı** agave şurubu veya akçaağaç şurubu - **1 tatlı kaşığı** vanilya ezmesi - **1 yemek kaşığı** hindistan cevizi yağı
Tofu, hindistan cevizi sütü, Kikkoman Gluten free Soy Sauce, agar, limon suyu, tatlandırıcı, vanilya ve hindistan cevizi yağını blender'da tamamen pürüzsüz bir kıvam alana kadar çekin.
Karışımı küçük bir tencereye alın, kaynama noktasına getirin ve 2 dakika sık sık karıştırarak pişirin. Biraz soğutun, tabanın üzerine dökün ve buzdolabına alın.

Adım 3

200 gr olgun mango püresi - **1 yemek kaşığı** akçaağaç şurubu - **1 tatlı kaşığı** limon suyu - **0,5 tatlı kaşığı** agar (or 1 tbsp plant-based gelatine) - **50 gr** ahududu - **1 tatlı kaşığı** kuru peygamber çiçeği yaprağı (mavi kantaron) - Birkaç nane yaprağı

(süsleme için)

Mangoyu akçaağaç şurubu, limon suyu ve agar ile blender’da çekin. Küçük bir tencereye aktarın ve yaklaşık 2 dakika karıştırarak pişirin. Biraz soğutun, cheesecake’in üzerine eşit şekilde yayın. Ahududu, peygamber çiçeği yaprağı ve nane yaprakları ile süsleyin. Servisten önce en az 4 saat, tercihen bir gece buzdolabında bekletin.