



## Veganer Käsekuchen

**Ergibt 1 Torte mit dem Durchmesser 18cm, Backtemperatur 180°C**

### **Zutaten Boden:**

100g Mandelmehl  
60g Erythrit  
50g Kokosöl  
80g Wasser  
40g gemahlene Mandeln

### **Herstellung:**

Alle Zutaten zu einem Teig kneten. Dann den Boden einer gefetteten Tortenform damit auslegen und kurz in den Kühlschrank stellen solange die vegane Käsekuchenmasse hergestellt wird.

### **Zutaten vegane Käsekuchenmasse:**

400g Seidentofu  
200g Tofu natur  
120g Margarine  
1 große Zitrone (Abrieb und Saft)  
80g Erythrit  
40g Maisstärke  
1 Vanilleschote ausgekratzt  
1 Prise Salz

### **Herstellung:**

Die geschmolzene Margarine mit den restlichen Zutaten pürieren. Dann kann die Masse nach Belieben abgeschmeckt werden. Die Käsekuchenmasse wird dann auf den Boden verteilt und glattgestrichen. Im Ofen backt der Kuchen ca. 50 Minuten. Am besten schmeckt der vegane Käsekuchen, wenn er mit einem Fruchtragout serviert wird, zum Beispiel mit heißem Kirschrugout.