

# RAW grepový cheesecake bez přidaného cukru

středně složitá  
příprava

40 min

Porcí

8 - 10

Cena

nad 150 Kč

## SUROVINY

### Korpus

2 lžíce	grepové kůry
1 hrnek	pekanových ořechů
1/2 hrnku	mandlí
8	datlí
špetka	soli
1 lžička	kokosového oleje
1 lžička	vanilkového extraktu

### Náplň

2 hrnky	kešu ořechů
2	grepy
1 lžička	vanilkového extraktu
1/3 hrnku	kokosového oleje
1/3 hrnku	javorového sirupu
1/2 hrnku	mandlového mléka

## POSTUP

### krok 1

Rozemeleme pekanové ořechy a mandle na malé kousky, poté přidáme kokosový olej, datle a grepovou kůru. Ochutíme solí a vanilkovým extraktem a vše promícháme tak důsledně, abychom dostali hladké těsto. Těsto rozprostřeme do formy po celém dnu až do okrajů a necháme odležet.

### krok 2

Rozmixujeme kešu ořechy, dále přidáme vanilkový extrakt, javorový sirup a kokosové a mandlové mléko. Když je směs naprosto hladká, přidáme grepový džus a ještě chvíli mixujeme.

### krok 3

Vzniklou směs nalijeme do připravené formy a necháme na pár hodin ztuhnout v lednici. Před servírováním pak nechte cheesecake chvíli odstát v pokojové teplotě.