

Cheesecake de fresas

Relleno:

- 1 bloque de tofu
- 6 cucharadas de miel de agave
- 1 cucharada de vainilla
- El jugo de un limón
- 1/2 taza de coco rallado seco
- 3/4 taza de nuez de la India previamente remojada
- 1/2 taza de leche de coco
- 2 cucharadas de agar agar (o un sobre de 10 gr)
- 4 piezas de fresas

Corteza:

- 1 taza de almendras
- 1 taza de arándanos deshidratados
- 1 - 2 cucharadas de agua

Cubierta (mermelada):

- 15 fresas
- 6 cucharadas miel de agave
- 1 1/2 cucharadas de fécula de maiz
- 4 cucharadas de agua



Corteza:

1. Procesar las almendras y los arándanos.
2. Colocar la mezcla en un recipiente mediano, agregar el agua e integrar con las manos.
3. Agregar la mezcla al molde y esparcir uniformemente. Reservar en el congelador.

Relleno:

4. Licuar el tofu, miel de agave, vainilla, fresas, jugo de un limón, coco rallado seco, y nuez de la India. Reservar dentro de la licuadora.
5. Colocar la leche de coco y el agar agar en un recipiente y mezclar.
6. Calentar la mezcla anterior (leche de coco y agar agar) en un sartén a fuego medio y revolver hasta que se disuelva por completo. Dejar enfriar.
7. Agregar la mezcla ya fría a la mezcla de la licuadora y procesar. Colocar la mezcla final en el molde con la corteza de pay. Congelar 1 1/2 hora.

Mermelada:

8. Cocinar las fresas con la miel de agave por 5 minutos.
9. Disolver la fécula de maiz en el agua y agregar al sartén con las fresas. Mezclar a fuego medio un momento. Dejar enfriar por completo y cubrir el pay.