

# Jordgubbscheesecake

## Jordgubbscheesecake

*Jordgubbscheesecake – En somrig raw cheesecake med smak av jordgubb. Fri från mejerier, raffinerat socker och gluten.*

4 portioner

### **Ingredienser Botten**

200 g [mandlar](#) (blötlagda)

1 dl [cashew/karamellsmör](#)

En nypa salt

### **Ingredienser fyllning**

250 g [cashewnötter](#) (blötlagda)

2 dl [kokosolja](#)

1 msk [honung](#)

Saft från en citron

10 jordgubbar

En nypa vaniljpulver

En nypa salt

### **Gör så här**

1. Blötlägg cashewnötterna över natten
2. Blötlägg mandlarna till botten i ca 3 timmar
3. Mixa mandlarna tillsammans med smör och salt
4. Tryck ner botten i en liten springform (om du vill göra en stor kaka, tredubbla receptet).
5. Mixa ihop alla ingredienser för fyllningen
6. Häll över fyllningen på botten och frys in kakan tills den blivit helt frusen. Det går utmärkt att ha kakan i frysen över natten.
7. Ta upp kakan ca 2-3 timmar innan du ska äta den så den hinner tina något
8. Toppa med jordgubbar