



Veganer New York Style Frischcreme-Kuchen mit Beeren und Vanilleeis



Zeit gesamt
2h 30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Öl	80 ml
Cream Cookie	150 g
Margarine, vegan	75 g
Zitronen	1 St.
Veganer Frischaufstrich, Natur	800 g
Sojaghurt	400 g
Zucker	200 g
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen
Himbeeren, frisch	150 g
Veganes Vanilleeis	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Messbecher, große Auflaufform, Fleischklopfer, Alufolie, Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel, Springform 26 cm Durchmesser

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auskleiden und Seitenränder mit 2 EL Öl bestreichen. Kekse in einem Gefrierbeutel mit dem Fleischklopfer zerkleinern. In einem kleinen Topf Margarine schmelzen und in einer Schüssel mit den Kekskrümeln vermengen, in die vorbereitete Springform geben und fest andrücken, um einen schönen Boden zu erhalten.
2. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel mit dem Schneebesen des Handrührgeräts veganen Frischaufstrich glatt rühren. Sojaghurt, Zucker, Vanillepuddingpulver, 1 EL Zitronensaft und 60 ml Öl unterrühren. Die Masse gleichmäßig auf dem Keksboden verteilen.
3. Boden und Seiten der Springform mit einer doppelten Schicht Alufolie einwickeln, damit kein Wasser eindringen kann. Eingewickelte Springform in eine große Auflaufform stellen und ca. 4 cm kochendes Wasser einfüllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde backen. Den Ofen nach der Backzeit ausschalten und den Kuchen ca. 1 Stunde im Ofen ziehen lassen. Den Kuchen über Nacht auf Raumtemperatur abkühlen lassen und danach kalt stellen.
4. Himbeeren waschen und abtropfen lassen. Frischcreme-Kuchen aus der Form lösen, in Stücke schneiden und anrichten. Vanilleeis zu Kugeln portionieren, zum Frischcreme-

Kuchen anrichten und mit Himbeeren servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	304 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	21 g