

Υπέροχο νηστίσιμο cheesecake σοκολάτα-καρύδα με La Mia Stevia- Vegan chocolate coconut cheesecake with La Mia Stevia, by Lenia and the veggiesisters.gr!

Υπέροχο cheesecake σοκολάτα-καρύδα

Υλικά:

για τη βάση:

500 γρ. μπισκότα της αρεσκείας σας

120 γρ. φυτικό βούτυρο, λιωμένο

για τη γέμιση:

800 ml κρέμα καρύδας (2 κονσέρβες), παγωμένες αποβραδίες στο ψυγείο

1 ώριμη μπανάνα, πολτοποιημένη

125 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη σε μπεν μαρί

2 κ.σ. κακάο

2 κ.σ. [La Mia Stevia](#)

για την επικάλυψη:

50 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη σε μπεν μαρί



Υπέροχο cheesecake σοκολάτα-καρύδα

Εκτέλεση:

Σε μπλέντερ πολτοποιώ τα μπισκότα. Τα βάζω σε ένα μπολ, τα περιχύνω με το λιωμένο βούτυρο κ ανακατεύω καλά να απορροφηθεί το βούτυρο από τα μπισκότα. Σε μια πιατέλα τοποθετώ ένα τσέρκι κ αδειάζω το μείγμα των μπισκότων. Τα απλώνω κ τα πατικώνω με τα δάχτυλα ώστε να δημιουργηθεί η βάση. Σκεπάζω με αλουμινόχαρτο κ τη βάζω στο ψυγείο για να σταθεροποιηθεί. Χτυπώ στο μίξερ την κρέμα καρύδας ώσπου να αφρατέψει κ να

γίνει σα σαντιγί (να γυρνάς δηλ. το μπολ κ να μην πέφτει η κρέμα). Προσθέτω τη στέβια, το κακάο, τη μπανάνα κ ξαναχτυπώ. Κατόπιν χύνω τη λιωμένη σοκολάτα κ ανακατεύω με μια μαρίζ ώσπου να ενσωματωθούν καλά τα υλικά. Αδειάζω την κρέμα στη βάση, την ισιώνω με τη μαρίζ κ βάζω το γλυκό μου στο ψυγείο να παγώσει. Μετά από 2 ώρες με ένα πιρούνι περιχύνω με τη λιωμένη σοκολάτα, ξαναβάζω στο ψυγείο κ την επόμενη μέρα κάνω επίθεση σε αυτό το υπέροχο γλυκάκι! Καλή σας απόλαυση!



<http://theveggiesisters.gr/>

Υπέροχο cheesecake σοκολάτα – καρύδα

Σημείωση: αν θέλετε μια πιο ελαφριά βάση, μπορείτε να κάνετε την ωμοφαγική βάση π.χ. με βρώμη κ χουρμάδες που προτείνουμε [σε αυτή τη συνταγή](#) ή [αυτή](#)

<http://theveggiesisters.gr/nistisimo-cheesecake-sokolata-karida/>

Vegan chocolate coconut cheesecake with La Mia Stevia!

Ingredients:

for the crust:

500 gr. vegan cookies

120 gr. vegan butter, melted

for the filling:

800 ml coconut cream, chilled overnight

1 ripe banana, mashed

125 gr. dark chocolate, melted

2 Tbsp cocoa powder

2 Tbsp [La Mia Stevia](#)

for the topping:

50 gr. dark chocolate, melted



<http://theveggiesisters.gr/>

Υπέροχο cheesecake σοκολάτα-καρύδα

Instructions:

In a blender pulse cookies until powdered. Put them in a bowl and pour butter. Mix until well combined. Transfer the mixture on a springform pan. Press the mixture with your hands so that it forms a crust. Allow to cool in the fridge. In a food processor beat coconut cream until fluffy. Add stevia, cocoa powder and banana and beat again. Then pour in the melted chocolate and with a spatula stir to combine. Transfer this

cream over the crust, even it with the spatula and put back in the fridge. After 2 hours drizzle with the extra chocolate and allow to cool overnight. Enjoy! (For a raw crust make this [one](#) or this [one](#))



<http://theveggiesisters.gr/>

Υπέροχο cheesecake σοκολάτα-καρύδα

<http://theveggiesisters.gr/vegan-chocolate-coconut-cheesecake-la-mia-stevia/>