



Cheesecake de Chocolate y Coco, especial Navidad

Cuenta atrás para darle pistoletazo a las Fiestas!! Y lo vamos a festejar con este **Cheesecake de Chocolate y Coco**, inspirado en el más puro estilo navideño, 100% **vegano**, **sin gluten**, **sin azúcar ni leche**. **Fácil de preparar**, el hecho de poder hacerse con antelación y ser **sin cocción**, permite hacernos disfrutar de lo más importante en estos días, del tiempo y la compañía♥

Se trata de una receta festiva, ideal para ser compartida entre los pequeños y menos pequeños de la familia, en los que se suma una **función probiótica** gracias a la bebida **Kombucha**, té fermentado con diferentes sabores, que aporta función probiótica a nuestro sistema digestivo. Y auténtico aliado en éstas fechas, que también podéis tomar tal cual en todo aperitivo, o en forma de [cóctel saludable](#) o de [espumoso](#). En esta receta, he usado el sabor

Verbena, pero podéis usar el que más os guste! Además os recuerdo que contáis con un **10% de descuento** con [el código MAREVA](#) 😊



Por otro lado, si sois de hacer vuestras bebidas vegetales de frutos secos en casa, esta receta es también de **aprovechamiento** porque vais a poder usar **la pulpa** sobrante, sea del fruto seco que sea! En caso contrario, podéis usar harina de almendras que encontraréis en comercios bio y/o dietéticas.

Os debo confesar que he disfrutado tanto a la hora de prepararlo, sobre todo en la parte de las figuras, tan divertidas y comestibles en todos los sentidos, me encantan! Acompañados de buena música, este **Cheesecake de Chocolate y Coco** es lúdico e ideal para prepararse también con los niños de la casa. Risas aseguradas!!



Listos para crear una dulce y bonita Navidad? Pues vamos a ello!

Ingredientes para el Cheesecake de Chocolate y Coco Vegano y Navideño

Para la Base

- 3/4 taza de pulpa de avellanas (o harina de almendras)
- 1/4 de taza de coco rallado
- 1 c.sopera de cacao en polvo
- 1 c.sopera de canela en polvo
- 1 c.postre de vainilla en polvo
- 4 dátiles sin hueso
- 1,5 c.sopera de Kombutxa (yo he usado el de Verbena)

Para el Relleno

- 1 taza de anacardos, previamente remojados con chorrito de limón
- 1,5 taza de coco rallado
- pizca de sal sin refinar
- 1/4 taza de Kombutxa (o un poco más si necesidad ablandar la masa)
- opcional: 1 c.postre de jengibre en polvo

Para las Figuras Navideñas

- 1 fresón
- 1 c.sopera de yogur de coco bio
- 1 punta de zanahoria bio
- 4 nibs de cacao

Elaboración

Para la Base

1. Procesar (triturar) todos los ingredientes hasta que quede todo bien mezclado.
2. Verter todo en la base del molde del cheesecake, previamente engrasado de aceite de coco, apretando bien la masa de manera que quede una capa bien

compacta.

3. Dejar el molde en la nevera unos 15 minutos, mientras hacemos el relleno.

Para el Relleno

1. Colar y limpiar bien los anacardos
2. Verterlos en el procesador, junto con el resto de ingredientes, hasta conseguir una masa homogénea.
3. Rellenar el molde con la ayuda de una espátula hasta formar la 2a capa del cheesecake, de manera a que quede todo bien compacto. Llevar el cheesecake de chocolate y coco a la nevera.
4. Formar las bolas del muñeco de "nieve" con el restante del relleno, juntarlas y reservarlas en nevera.

Para las Figuras Navideñas

1. Limpiar el fresón, y cortarle el tallo. Cortar la punta del fresón, de manera a que se parezca al gorro de papa Noel.
2. Rellenar la base del fresón (el cuerpo del Papa Noel), con el yogur de coco, y añadir luego, la punta-gorro.
3. Colocarle los nibs de cacao en el yogur, para formar los ojos.
4. Trocear la punta de una zanahoria y formar una mini nariz para el muñeco de nieve.
5. Retirar "el cuerpo" del muñeco de nieve de la nevera, y colocar la zanahoria y los ojos con los nibs de cacao.

¡Felices y deliciosas Fiestas!

