Vegan cheesecake met pompoen

Ingrediënten

150 g Dadel
100 g Pompoenpitten
90 g Walnoten (Dr. Oetker)
200 g Pompoenstukje
150 g cashewnoten
500 ml Sinaasappelsap
1 tl (theelepels) Kaneel
60 ml Kokosolie
120 ml Maple syrup
1 el (eetlepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
1 snufje(s) Zout
1 Sinaasappel

Keukenspullen

Bakpapier
Mengkom
Blender
Pan
Rasp
Springvorm Ø24 cm

1. Cheesecakebodem maken

Maal de **walnoten (90 g)** en **pompoenpitten (90 g)** fijn in een blender. Hak de **dadels (150 g)** fijn en voeg ze toe aan de walnoten en pompoenpitten in de blender. Mix het tot een stevig geheel.

Leg bakpapier in de springvorm. Verdeel het notenmengsel dan gelijkmatig over de springvorm. Zet het voor 20 minuten in de koelkast.

2. Pompoenvulling maken

Was de **pompoen (200 g)** en dep droog. Snijd het dan in grote stukken en rasp de stukken (of gebruik gesneden stukjes).

Breng de **sinaasappelsap (500 ml)**, de **cashewnoten (150 g)** en de pompoenrasp aan de kook. Laat het dan op lage temperatuur sudderen gedurende 30 minuten. Roer af en toe door.

Doe het gekookte pompoenmengsel in de blender samen met het vanille-extract, de **maple syrup (120 ml)**, **kaneel (1 tl)**, **zout (1 snufje)** en **kokosolie (60 ml)**. Mix op de hoogste stand gedurende 1 minuut. Giet het mengsel over de bodem in de springvorm en strijk glad.

Laat de cake gedurende 120 minuten afkoelen in de koelkast.

3. Cheesecake versieren

Pel de **sinaasappel** en haal de partjes uit elkaar. Gebruik een scherp mes om de sinaasappelschijfjes te snijden en de schil eraf te snijden.

Haal de cake ongeveer 20 minuten voordat je hem serveert uit de koelkast en versier met de partjes sinaasappel en **pompoenzaadjes**.