



# Чизкейк с инжиром

## Alpro Plain Unsweetened

### Приготовление

1. Измельчите ореховую смесь и смешайте с сиропом агавы, растопленным маслом и щепоткой соли. Выложите бумагой для выпечки дно формы для запекания. Равномерно распределите ореховую смесь. Поставьте форму в духовку, предварительно разогретую до 180°C. Достаньте через 8-10 минут и дайте остыть.
2. Затем залейте листы агар-агара несколькими чайными ложками горячей воды и дайте им раствориться
3. Положите Alpro Plain Unsweetened в большую чашку, добавьте агар-агар и перемешайте. Добавьте цедру лимона и лимонный сок.
4. Выложите смесь в охлажденную форму, сверху положите несколько кусочков инжира. Поставьте охлаждаться приблизительно на 2 часа или на ночь.
5. Порежьте чизкейк на кусочки и наслаждайтесь прекрасным вкусом!



### Ингредиенты

- 200г ореховой смеси
- 75мл сиропа агавы
- 75мл масла
- Цедра и сок 1 лимона
- Листы агар-агара
- 900мл Alpro Plain Unsweetened
- 2-3 инжира
- Щепотка соли