

# Cheesecake de limón y mango

## INGREDIENTES:

- 100 g de dátiles, pasas, ciruelas, orejones, etc
- 200 g de almendras
- 15 g de coco rallado
- ¼ cucharadita de sal rosa

## RELLENO:

- 225 g de anacardos, remojados un mínimo de 2 horas.
- 200 g de mango natural pelado y cortado en trozos.
- Ralladura de 1 limón.
- 90 g de zumo de limón.
- 80 g de sirope de agave.
- 100 g de aceite de coco, deshecho.
- Hojas de menta para decorar o unos cubitos de mango.



## PREPARACIÓN:

1. Para la base, triturar los dátiles junto con las almendras, el coco y un toque de sal 1 min/vel10. Forrar la base del molde con papel y poner la masa aplastándola con las manos o con el dorso de una cuchara.
2. Para el relleno, triturar los anacardos ( a los que habremos quitado el agua, de remojarlos y dejado en un colador durante 5 min para que escurran bien), durante **1min/vel 10**. Añadir el zumo de limón, la ralladura del mismo, el jarabe, la esencia de vainilla, el mango y el aceite de coco y trituramos **1min/vel10**.
3. Verter en el molde y dejar enfriar en el frigorífico durante un mínimo 4 horas. Decorar con unas hojas de menta y unos cubitos de mango que previamente habremos mojado con un poco de zumo de limón para que no se nos oxide.

Nota: Podemos preparar el postre en vasitos para hacerlo más individual