



White raspberry chocolate 'cheese' cake

**Deze cake redt het echt niet tot de volgende dag.
Bak je hem voor een verjaardag, zet hem dan achter slot en grendel,
want voor de echte lekkerbek is deze cake niet veilig!**

Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een taartvorm in met plantaardige boter en bestrooi met wat meel. Kneed voor de bodem het meel met de rijststroop, vanille en olie tot een stevig deeg. Druk het deeg uit in de taartvorm. Prik er met een vork wat gaatjes in, bak de bodem ongeveer tien minuten, haal hem uit de oven en zet apart.

Pureer voor de vulling de stevige tofu met de silken tofu, rietsuiker, citroenrasp- en sap, vanille, olie en meel tot een gladde en stevige crème. Roer de gesmolten chocolade door het tofumengsel en schep daarna voorzichtig 100 gram frambozen door de tofu. Verdeel de tofuvulling over de bodem. Bak de cake ongeveer 45 minuten, tot de tofuvulling stevig is. Zet de oven uit, haal de cake uit de oven en laat hem afkoelen. Verwijder de vorm en laat een dag of nacht opstijven in de koelkast. Versier de cake met de rest van de frambozen, stukjes extra witte chocolade en eventueel vegan slagroom.

Voor 12 stukken

Voor de bodem:

plantaardige boter om in te vetten
210 g gezeefd tarwemeel
115 ml rijststroop
1 tl vanille uit het merg van een peul
115 ml zonnebloemolie

Voor de vulling:

500 g stevige tofu
350 g silken tofu
100 g rietsuiker
sap van 1 citroen
rasp van 1 citroen
vanille uit het merg van 1 peul
1 l zonnebloemolie
30 g meel
100 g witte vegan chocolade, gesmolten
200 g verse frambozen
100 g witte vegan chocolade voor versiering
optioneel: vegan slagroom