



## Εύκολο, πρωτεϊνούχο cheesecake ruby με σοκολατένια μπισκοτένια βάση

**Μερίδες:** 6-8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα - 2ώρες  
**Σκεύος:** μακρόστενη φόρμα 35X13εκ.

Διατηρείται στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

### Υλικά για τη βάση:

- 3 τμχ [Γεμιστά Μπισκότα Πρωτεΐνης Vegan με σοκολάτα και αλατισμένη καραμέλα](#)

### Υλικά για τη γέμιση ruby:

- 500 γρ. φυτικό τυρί κρέμα, σε θερμοκρασία δωματίου
- 200 γρ. γάλα καρύδας, κονσέρβα
- 40 γρ. σιρόπι maple
- 2 κ.σ. χυμό λεμονιού
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 30 γρ. [Vegan Protein Blend – Limited Edition Ruby Chocolate](#)

### Υλικά για το σερβίρισμα:

- 40 γρ. μαύρη κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- 10-20 φράουλες, κομμένες σε φέτες

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε ένα άλλο μπολ βάζουμε τα [Γεμιστά Μπισκότα Πρωτεΐνης Vegan με σοκολάτα και αλατισμένη καραμέλα](#) και τα θρυματίζουμε με τα χέρια μας, τα μεταφέρουμε στον πάτο της φόρμας, τα πιέζουμε πολύ καλά με το χέρι μας ή με ένα κουτάλι έτσι ώστε να δημιουργηθεί μια συμπαγής βάση.

2) Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε το τυρί κρέμα το χτυπάμε με ένα σύρμα ή ένα μίξερ χειρός μέχρι να αφρατέψει. Στη συνέχεια προσθέτουμε το γάλα καρύδας, το maple και το χυμό λεμονιού και συνεχίζουμε να χτυπάμε, μέχρι να αφρατέψουν. Τέλος προσθέτουμε το [Vegan Protein Blend – Limited Edition Ruby Chocolate](#) με τον ειδικό δοσομετρητή και ανακατεύουμε να ομογενοποιηθεί με ένα σύρμα.



3) Στη συνέχεια βάζουμε τη γέμιση στη βάση του cheesecake και την απλώνουμε ομοιόμορφα. Βάζουμε το cheesecake στο ψυγείο και το αφήνουμε να κρυώσει καλά για 1 ώρα έως 2 ώρες.

4) Σερβίρουμε το cheesecake μας με ψιλοκομμένη μαύρη κουβερτούρα ή φρέσκες φράουλες κομμένες σε φέτες.