

Krispig choklad-cheesecake

Total tid **100 Min.** 5 Min. Tid för förberedelse **95 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
1.701 kJ / 406 kcal

Fett: **19,8 g** Protein: **14,1 g**
Kolhydrater: **41,4 g**

INGREDIENSER

12 Portioner

Till tårtbotten:

120 g smör
60 g Kikkoman Panko -
krispigt ströbröd i
japansk stil

80 g strösocker
60 g malen mandel

Till fyllningen:

60 g mjölkchoklad
2 paket
vaniljpuddingpulver

200 g strösocker
60 g rumsvarmt smör
2 ägg

1 kg fettsnål kesella (eller
färskost)

200 ml mandeldryck (eller vanlig
mjölk)

4 msk Kikkoman naturligt
bryggd söt sojasås

Till toppingen:

15 g malen mandel
15 g Kikkoman Panko -
krispigt ströbröd i
japansk stil

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Sätt ugnen på 180 °C över-/undervärme (160 °C varmluft) och klä en bakform med löstagbar botten (Ø 28–30 cm) med bakplåtspapper. Värm smöret tills det smälter. Blanda pankoströbrödet med sockret, det flytande smöret och mandeln, fördela och tryck till massan ordentligt på bakformens botten och grädda i den förvärmda ugnen i 20 minuter.

Steg 2

Fyllningen: Grovhacka chokladen och låt den smälta i varmt vattenbad.

Steg 3

Rör ihop vaniljpuddingpulver, socker och smör. Tillsätt och vispa äggen, kesellan, mandeldrycken och söt sojasås (alternativt sojasås + socker) till en slät kräm och ställ undan 100 g. Fördela den ljusa krämen på den förgräddade botten.

Steg 4

Rör ihop chokladen med den undanställda krämen, fördela den med en matsked i klickar på den ljusa krämen och marmorera försiktigt.

Steg 5

Topping: Blanda mandeln och pankoströbrödet, strö över kakan och fortsätt grädda i ca 50 minuter.

Steg 6

Låt kakan först svalna i ca 2 timmar i sin form på ett bakgaller, ta sedan bort kanten från bakformen och låt kakan svalna helt. Skär choklad-cheesecaken i bitar och servera.