KIKKOMAN

Pumpacheesecake med tranbär, kola och hasselnötter

Total tid **90 Min.** **20 Min.** Tid för förberedelse **70 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
2.775 kJ / 663 kcal

Fett: **49 g** Protein: **15 g**
Kolhydrater: **38 g**

INGREDIENSER

8 Portioner

Bas

150 g	fullkornskakor
30 g	smält smör
1 tsk	rivet apelsinskal

Cheesecake fyllning

100 g	vit choklad
40 g	smör
700 g	slät keso
3	ägg
150 g	pumpapuré
2 msk	torkade tranbär

Kola

100 g	strösocker
1 msk	smör
200 g	vispgrädde
1 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås

Dessutom

100 g	hasselnötter

FÖRBEREDELSE

Steg 1

150 g fullkornskakor - **30 g** smält smör - **1 tsk** rivet apelsinskal
Värm ugnen till 180 grader. Blanda de krossade kakorna med smält smör och rivet apelsinskal. Tryck ut blandningen i en ugnsform klädd med bakplåtspapper. Grädda i 10 minuter och ställ sedan åt sidan för att svalna.

Steg 2

100 g vit choklad - **40 g** smör - **700 g** slät keso - **3** ägg - **150 g** pumpapuré
Smält chokladen och smöret tillsammans i en dubbelkokare eller bain-marie (vattenbad). Ställ den åt sidan för att svalna. Blanda keso med ägg och pumpapuré.

Steg 3

2 msk torkade tranbär
Tillsätt den smälta chokladen med smör och torkade tranbär till keson. Blanda ingredienserna noggrant och häll blandningen på den förgräddade kakbottnen. Grädda i 1 timme på 180 grader. Låt svalna i ugnen med ugnsluckan lite på gläntt.

Steg 4

100 g strösocker - **1 msk** smör - **200 g** vispgrädde - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
Fördela sockret jämnt på en slät, non-stick panna. Värm den på medelvärme tills den smälter (rör inte om). Tillsätt smöret och blanda det kraftigt med en silikonvisp. Häll gradvis i grädden och sojasåsen under konstant omrörning. Koka i 2-3 minuter tills det tjocknar.

Steg 5

100 g hasselnötter

Häll kolan över den avsvalnade cheesecaken och dekorera med hasselnötter.