

Vegansk cashew "cheesecake" med kola-chokladsås

Total tid **100 Min.** 40 Min. Tid för förberedelse **60 Min.** Tid för kylning

Näringsinnehåll (per portion):
3464 kJ / 828 kcal

Fett: **62,4 g** Protein: **13,2 g**
Kolhydrater: **59 g**

INGREDIENSE

R

8 Portioner

Tårtbotten:

50 g torkade aprikoser
20 g torkade tranbär
20 g russin
100 g cashewnötter
40 g havregryn
2 tsk Kikkoman naturligt bryggd sojasås
2 msk jordnötssmör

Cashew fyllning:

400 g cashewnötter
400 ml kokosgrädde
125 ml agavesirap
125 ml kokosolja
1 citron
1 msk vaniljextrakt

Garnering:

100 g strösocker
50 ml varmt vatten
100 ml kokosmjölk
40 g kokosolja
1 msk Kikkoman naturligt bryggd sojasås
40 g mörk choklad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

50 g torkade aprikoser - **20 g** torkade tranbär - **20 g** russin - **100 g** cashewnötter - **40 g** havregryn - **2 tsk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **2 msk** jordnötssmör

Blanda alla ingredienser till tårtbotten tills en tjock, klabbig massa bildas.

Bred ut den i tårtformen, jämna till den och tryck fast den i botten och sidorna av formen. Ställ den i kylen.

Steg 2

400 g cashewnötter - **400 ml** kokosgrädde - **125 ml** agavesirap - **125 g** kokosolja - **1** citron - **1 msk** vaniljextrakt

Blötlägg cashewnötterna i vatten och låt dem stå över natten.

Nästa dag lägger du cashewnötterna i en mixer, tillsätt kokosgrädde, agavesirap, kokosolja, juice från 1 citron och vaniljextrakt. Mixa tills du har en slät blandning. Tillsätt citronskal och blanda. Häll blandningen på den förberedda tårtbotten. Ställ den i kylen för att stelna i några timmar.

Steg 3

100 g strösocker - **50 ml** varmt vatten - **100 ml** kokosmjölk - **40 g** kokosolja - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **40 g** mörk choklad
Hetta upp socker med vatten i en kastrull med tjock botten. Rör inte om, bara snurra kastrullen tills sockret smält och börjar bli lätt brunt. Tillsätt kokosoljan och rör försiktigt tills blandningen är slät. Tillsätt kokosmjölk, sojasås och finhackad choklad. Rör om tills det blandas och blir en sås.

Steg 4

Häll den kylda såsen över cashew-"cheesecaken".