

Vegansk "cheesecake" af cashewnødder med en sauce af karamel og chokolade

Samlet tid **100 min.** 40 min. Arbejdstid 60 min. Afkølingstid

Næringsindhold:
3464 kJ / 828 kcal

Fedt: **62,4 g** Protein: **13,2 g**
Kulhydrater: **59 g**

INGREDIENSE

R

8 Portioner

Bund:

50 g	tørrede abrikoser
20 g	tørrede tranebær
20 g	rosiner
100 g	cashewnødder
40 g	havregryn
2 tsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
2 spsk.	jordnøddesmør

FylDET af cashewnødder:

400 g	cashewnødder
400 ml	kokoscreme
125 ml	agavesirup
125 ml	kokosolie
1	citron
1 spsk.	vaniljeekstrakt

Topping:

100 g	sukker
50 ml	varmt vand
100 ml	kokosmælk
40 g	kokosolie
1 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
40 g	mørk chokolade

FREM GANGSMÅDE

Step 1

50 g tørrede abrikoser - **20 g** tørrede tranebær - **20 g** rosiner - **100 g** cashewnødder - **40 g** havregryn - **2 tsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **2 spsk.** jordnøddesmør

Blend alle ingredienserne sammen, så du får en tyk, klistret masse.

Smør det ud i en tærteform, fordel det jævnt på bunden og pres det godt op ad tærteformens sider. Sæt formen i køleskabet.

Step 2

400 g cashewnødder - **400 ml** kokoscreme - **125 ml** agavesirup - **125 g** kokosolie - **1** citron - **1 spsk.** vaniljeekstrakt

Læg cashewnødderne i blød og lad dem stå natten over.

Derefter hældes nødderne i en blender. Tilsæt kokoscreme, agavesirup, kokosolie, saften fra 1 citron og vaniljeekstrakt. Blend det hele godt sammen, indtil blandingen er jævn og glat. Tilsæt citronskal og blend endnu engang. Hæld blandingen i den afkølede bund. Sæt det på køl i et par timer, så fylDET kan sætte sig.

Step 3

100 g sukker - **50 ml** varmt vand - **100 ml** kokosmælk - **40 g** kokosolie - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **40 g** mørk chokolade
Opvarm sukker på en tykbundet pande sammen med vand. Rør ikke, men sving panden let, indtil sukkeret smelter og begynder at blive gyldent. Tilsæt smør og rør forsigtigt, indtil blandingen er jævn. Tilsæt kokosmælk, sojasauce og finthakket

chokolade. Rør, indtil det hele er blandet godt sammen.

Step 4

Hæld den afkølede sauce over den færdige "cheesecake" med cashewnødder.