

Veganske chokolader med misokaramel

Samlet tid **45 min.** 35 min. Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:

1.356 kJ / 324 kcal

Fedt: **20 g** Protein: **5 g**

Kulhydrater: **34 g**

INGREDIENSER

6 Portioner

Misokaramel:

10 g vegansk smør
30 g sukker, vegansk
30 g tyk kokoscreme
2 tsk. lys misopasta
1 spsk. [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)

Sveskenougat:

30 g finvalsedede havregryn
80 g svesker
10 g groft kokosmel
1 spsk. peanutbutter
1 tsk. tahin
1 spsk. ahornsirup
0,5 spsk. [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)

Derudover:

170 g vegansk mørk chokolade, 70%
1 tsk. kokosolie
2 tsk. lyse sesamfrø

FREM GANGSMÅDE

Step 1

10 g vegansk smør - **30 g** sukker, vegansk - **30 g** tyk kokoscreme - **2 tsk.** lys misopasta - **1 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)
Smelt smørret i en gryde. Tilsæt sukker, kokoscreme, misopasta og Kikkoman sojasauce. Pisk det hele grundigt sammen. Lad det simre på lavt blus i ca. 10 minutter under jævnlig omrøring, indtil sukkeret er karamelliseret og blandingen er tyknet. Hæld karamellen i en skål, og lad den køle af.

Step 2

30 g finvalsedede havregryn - **80 g** svesker - **10 g** groft kokosmel - **1 spsk.** peanutbutter - **1 tsk.** tahin - **1 spsk.** ahornsirup - **0,5 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)
Hæld havregrynene i en blender, og blend dem helt fint. Tilsæt svesker, groft kokosmel, peanutbutter, tahin, ahornsirup og Kikkoman sojasauce. Blend det hele til en klistret, nougatagtig masse. Form massen til små bolde med fugtige hænder, pres dem let flade, og læg dem på en tallerken.

Step 3

170 g vegansk mørk chokolade, 70% - **1 tsk.** kokosolie
Bring en lille smule vand i kog i en gryde. Læg 2/3 af den hakkede chokolade og kokosolien i en varmebestandig skål, og stil den over gryden. Smelt chokoladen i vandbad under konstant omrøring. Fjern chokoladen fra varmen, lad den køle en smule af, og tilsæt derefter den resterende chokolade. Rør og opvarm kort chokoladen, indtil den er helt smeltet.

Step 4

2 tsk. lyse sesamfrø

Hæld ca. 3 tsk. smeltet chokolade i bunden af hver muffinsform (ca. 3,5 cm høj) og fordel det jævnt på både sider og bund. Stil formene på køl i 5 minutter eller på frys i 3 minutter. Gentag dette to gange.

Tilsæt et lag nougat ved forsigtigt at presse en nougatbold ned i chokoladeskallen. Hæld derefter karamellen over, og stil det hele på køl i 10 minutter. Fordel til sidst den resterende chokolade som låg, og drys med sesamfrø. Stil formene på køl i 5 minutter.