KIKKOMAN

Veganer Cashew-„Käsekuchen" mit Karamell-Schokosauce

Gesamtzeit **100 Min.** **40 Min.** Vorbereitungszeit **60 Min.** Abkühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.464 kJ / 828 kcal

Fett: **62,4 g** Eiweiß: **13,2 g**
Kohlenhydrate: **59 g**

ZUTATEN

8 Portion(en)

Für den Boden:

50 g	getrocknete Aprikosen
20 g	getrocknete Cranberries
20 g	Rosinen
100 g	Cashewkerne
40 g	Haferflocken
2 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 EL	Erdnussbutter

Für die Cashew-Füllung:

400 g	Cashewkerne
400 ml	Kokosnusscreme
125 ml	Agavendicksaft
125 ml	Kokosnussöl
1	Zitrone
1 EL	Vanilleextrakt

Für das Topping:

100 g	Kristallzucker
50 ml	heißes Wasser
100 ml	Kokosnussmilch
40 g	Kokosnussöl
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
40 g	Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG

Schritt 1

50 g getrocknete Aprikosen - **20 g** getrocknete Cranberries - **20 g** Rosinen - **100 g** Cashewkerne - **40 g** Haferflocken - **2 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **2 EL** Erdnussbutter
Alle Zutaten für den Boden miteinander vermengen, bis eine dicke, klebrige Masse entsteht. Diese Masse auf die Tarteform geben, glattstreichen und fest in den Boden und die Seiten der Form drücken. In den Kühlschrank stellen.

Schritt 2

400 g Cashewkerne - **400 ml** Kokosnusscreme - **125 ml** Agavendicksaft - **125 g** Kokosnussöl - **1** Zitrone - **1 EL** Vanilleextrakt
Die Cashewkerne in Wasser einweichen und über Nacht stehen lassen. Danach die Cashewkerne in einen Mixer geben. Nun den Saft der Zitrone und die restlichen Zutaten hinzufügen. Das Ganze pürieren, bis eine glatte Masse entsteht. Zum Schluss die Zitronenschale hinzufügen und gut verrühren. Die Mischung auf den vorbereiteten Boden geben und ein paar Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Schritt 3

100 g Kristallzucker - **50 ml** heißes Wasser - **100 ml** Kokosnussmilch - **40 g** Kokosnussöl - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **40 g** Zartbitterschokolade
Die Schokolade fein hacken. Den Zucker mit Wasser in einem Topf mit dickem Boden erhitzen. Dabei nicht rühren, sondern nur den Topf schwenken, bis der Zucker schmilzt und leicht braun wird. Das Kokosnussöl hinzufügen und

vorsichtig einrühren, bis die Mischung glatt ist. Nun Kokosnussmilch, Kikkoman Sojasauce und die fein gehackte Schokolade hinzufügen. So lange rühren, bis sich eine Sauce gebildet hat.

Schritt 4

Die abgekühlte Sauce über den Cashew-"Käsekuchen" gießen und das Ganze mit der Familie oder guten Freunden genießen!