KIKKOMAN

Fyldig sjokoladeostekake

total tid **100 min.** **5 min.** tilberedningstid **95 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.701 kJ / 406 kcal

Fett: **19,8 g** Protein: **14,1 g**
Karbohydrater: **41,4 g**

INGREDIENSER

12 porsjoner

Til kakebunnen:

120 g	smør
60 g	Kikkoman Panko - Sprød Brødrasp i Japansk Stil
80 g	sukker
60 g	malte mandler

Til fyllet:

60 g	melkesjokolade
2	små pakker vaniljepuddingpulver
200 g	sukker
60 g	mykt smør
2	egg
1 kg	mager kesam (eller kremost)
2 dl	mandelmelk (eller vanlig helmelk)
4 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Søt Soyasaus

Til toppingen:

15 g	malte mandler
15 g	Kikkoman Panko - Sprød Brødrasp i Japansk Stil

TILBEREDNING

Steg 1

Forvarm ovnen til 180 °C over/undervarme (160 °C varmluft) og kle en springform (Ø 28-30 cm) med bakepapir. Varm opp smøret til det er flytende. Bland inn Kikkoman Panko med sukker, smeltet smør og mandler, fordel på bunnen av kakeformen, trykk godt ned og stek i den forvarmede ovnen i ca. 20 minutter.

Steg 2

Til fyllet grovhakker du sjokoladen og smelter den over et varmt vannbad.

Steg 3

Rør sammen vaniljepuddingpulver, sukker og smør sammen. Rør sammen egg, kesam, mandelmelk og den Kikkoman Søt Soyasaus (alternativ: Kikkoman Soyasaus + sukker) til en glatt krem og sett 100 g av massen til siden. Fordel den lyse kremen over den ferdigbakte bunnen.

Steg 4

Rør sjokoladen sammen med kremen du har satt til side. Fordel spiseskjeer av den lyse kremen over sjokoladefyllet og marmorer forsiktig med spiseskjeen.

Steg 5

Til toppingen blander du mandlene og Kikkoman Panko, drysser over kaken og steker kaken videre i

ca. 50 minutter.

Steg 6

La kaken avkjøles i formen på en rist i ca. 2 timer, fjern deretter ringen fra kakeformen og la kaken avkjøles helt. Del sjokoladeostekaken i biter og server.