

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)
- 200 dl** mandelmelk (eller vanlig helmelk)
- 4 ss** [Kikkoman Naturlig Brygget Sot 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 Sot 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 marmorér 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.