KIKKOMAN

Gresskarostekake med tranebær, karamell og hasselnøtter

total tid **90 min.** **20 min.** tilberedningstid **70 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.775 kJ / 663 kcal

Fett: **49 g** Protein: **15 g**
Karbohydrater: **38 g**

INGREDIENSER

8 porsjoner

Bunn

150 g	helkornkjeks
30 g	smeltet smør
1 ts	raspet appelsinskall

Cheesecake filling

100 g	hvit sjokolade
40 g	smør
700 g	cottage cheese
3	egg
150 g	gresskarpuré
2 ss	tørkede tranebær

Karamell

100 g	hvitt sukker
1 ss	smør
200 g	kremfløte
1 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus

Dessuten

100 g	hasselnøtter

TILBEREDNING

Steg 1

150 g helkornkjeks - **30 g** smeltet smør - **1 ts** raspet appelsinskall
Forvarm stekeovnen til 180 °C. Bland knuste kjeks med smeltet smør og raspet appelsinskall. Trykk blandingen ned i en kakeform oppå bakepapir. Bak i 10 minutter og la stå til avkjøling etterpå.

Steg 2

100 g hvit sjokolade - **40 g** smør - **700 g** cottage cheese - **3** egg - **150 g** gresskarpuré
Smelt sjokoladen og smøret sammen i en dobbel kjele eller vannbad. La det stå til avkjøling. Bland cottage cheese med egg og gresskarpuré.

Steg 3

2 ss tørkede tranebær
Bland smeltet sjokolade og smør samt tørkede tranebær med cottage cheese. Rør godt og hell blandingen på kjeksbunnen. Bak i 1 time ved 180 °C. La det stå til avkjøling i ovnen med ovnsdøren litt åpen.

Steg 4

100 g hvitt sukker - **1 ss** smør - **200 g** kremfløte - **1 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
Fordel sukkeret i en glatt, klebefri panne. Varm den på middels varme til sukkeret smelter (ikke rør om). Tilsett smøret og rør kraftig om med en silikonvisp. Hell forsiktig i fløten og soyasausen under konstant omrøring. La det koke i 2-3 minutter til blandingen tykner.

Steg 5

100 g hasselnøtter

Hell karamellen over den avkjølte ostekaken og pynt med hasselnøtter.