

Vegansk gulrotkake med cashewkrem

total tid **60 min.** 20 min. tilberedningstid 40 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
3.171 kJ / 758 kcal

Fett: **38 g** Protein: **14 g**
Karbohydrater: **98 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

Kake:

1 ss	malte linfrø
3 ss	vann
80 g	speltmel
40 g	sukker
0,5 ts	bakepulver
0,25 ts	natron
0,5 ts	kanel
0,25 ts	ingefær
1 klype	muskatnøtt
100 g	finraspet gulrot
0,5 ss	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
0,3 dl	rapsolje
0,2 dl	mandelmelk
20 g	rosiner

Cashewkrem:

60 g	cashewnøtter bløtlagt i kaldt vann i 6 timer
0,4 dl	mandelmelk
1,5 ss	lønnesirup
1 ts	sitronsaft

Spicy gresskarsirup:

0,4 dl	vann
30 g	sukker
40 g	gresskarpuré
0,5 ss	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
1 ts	vaniljesukker
0,25 ts	kanel
1 klype	ingefær
1 klype	muskatnøtt
2	nellikspikere

TILBEREDNING

Steg 1

Ingredienser:

1 ss malte linfrø - **3 ss** vann - **80 g** speltmel - **40 g** sukker - **0,5 ts** bakepulver - **0,25 ts** natron - **0,5 ts** kanel - **0,25 ts** ingefær - **1 klype** muskatnøtt - **100 g** finraspet gulrot - **0,5 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **0,3 dl** rapsolje - **0,2 dl** mandelmelk - **20 g** rosiner

Ha linfrøene i vannet, rør om og la stå i 10 minutter til det tykner. I en bolle blander du mel, sukker, bakepulver, natron, kanel, ingefær og muskatnøtt. I en annen bolle blander du gulrot, Kikkoman Soyasaus, olje, mandelmelk og linfrøblandingen. Kombiner innholdet i begge bollene, tilsett rosinene og bland grundig. Hell røren i en bakeform kledd med bakepapir, og stek ved 180 °C (over- og undervarme) i 30 minutter. La kaken avkjøles helt.

Steg 2

Ingredienser:

60 g cashewnøtter bløtlagt i kaldt vann i 6 timer - **0,4 dl** mandelmelk - **1,5 ss** lønnesirup - **1 ts** sitronsaft

Sil av cashewnøttene og ha dem i en foodprosessor. Tilsett mandelmelk, lønnesirup og sitronsaft. Bruk pulsmodus til blandingen er jevn og luftig, og skrap ned langs kantene underveis. La stå til avkjøling i kjøleskapet.

Steg 3

Ingredienser:

0,4 dl vann - **30 g** sukker - **40 g** gresskarpuré - **0,5 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **1 ts** vaniljesukker - **0,25 ts** kanel - **1 klype** ingefær - **1 klype** muskatnøtt - **2** nellikspikere - **1** liten

1 liten stjerneanis
Dessuten:
0,5 ts usøtet kakaopulver
20 g pekannøtter

stjerneanis
I en liten kasserolle blander du vann, sukker, gresskarpuré, Kikkoman Soyasaus, vaniljesukker, kanel, ingefær, muskatnøtt, nellikspikere og stjerneanis. La det småkoke på lav varme i ca. 10 minutter, og rør om av og til, til sirupen tykner. Sil av krydderne og la sirupen stå til avkjøling.

Steg 4

Ingredienser:

0,5 ts usøtet kakaopulver - **20 g** pekannøtter
Smør cashewkremen over den avkjølte kaken, dryss over kakaopulver, hell over spicy gresskarsirup og strø over pekannøttene.