

Vegansk «ostekake» med cashewnøtter og karamell-sjokoladesaus

total tid **100 min.** 40 min. tilberedningstid 60 min. avkjølingstid

Næringsinnhold (per porsjon):
3464 kJ / 828 kcal

Fett: **62,4 g** Protein: **13,2 g**
Karbohydrater: **59 g**

INGREDIENSE

R

8 porsjoner

Bunn:

50 g tørket aprikos
20 g tørket tranebær
20 g rosiner
100 g cashewnøtter
40 g havre
2 ts Kikkoman Naturlig
Brygget Soyasaus
2 ss peanøttsmør

Cashewfyll:

400 g cashewnøtter
400 ml kokosfløte
4 dl kokosfløte
1,25 dl agavesirup
1,25 dl kokosolje
1 sitron
1 ss vaniljeekstrakt

Topping:

100 g hvitt sukker
0,5 dl varmt vann
1 dl kokosmelk
40 g kokosolje
1 ss Kikkoman Naturlig
Brygget Soyasaus
40 g mørk sjokolade

TILBEREDNING

Steg 1

50 g tørket aprikos - **20 g** tørket tranebær - **20 g** rosiner - **100 g** cashewnøtter - **40 g** havre - **2 ts** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **2 ss** peanøttsmør

Miks alle ingrediensene til du får en tykk, klebrig masse. Smør den jevnt utover kakeformen og trykk den godt mot bunnen og sidene i formen. Sett i kjøleskapet.

Steg 2

400 g cashewnøtter - **4 dl** kokosfløte - **1,25 dl** agavesirup - **1,25 dl** kokosolje - **1** sitron - **1 ss** vaniljeekstrakt
Bløtlegg cashewnøttene over natten.

Deretter legger du cashewnøttene i en blender, tilsetter kokosfløte, agavesirup, kokosolje, saft fra 1 sitron og vaniljeekstrakt. Miks til du har en jevn blanding. Tilsett sitronskall og miks. Hell blandingen på kakebunnen. Sett i kjøleskapet og la stå i noen timer.

Steg 3

100 g hvitt sukker - **0,5 dl** varmt vann - **1 dl** kokosmelk - **40 g** kokosolje - **1 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **40 g** mørk sjokolade
Varm sukker og vann i en kasserolle med tykk bunn. Ikke rør om, bare snurr på kasserollen til sukkeret smelter og begynner å bli lysebrunt. Tilsett smøret og rør forsiktig til du får en jevn blanding. Tilsett kokosmelk, soyasaus og finhakket sjokolade. Rør til alt er blandet til en saus.

Steg 4

Hell den avkjølte sausen over «ostekaken».