

Veganske sjokokopper med misokaramell

total tid **45 min.** 35 min. tilberedningstid 10 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):

1.356 kJ / 324 kcal

Fett: **20 g** Protein: **5 g**

Karbohydrater: **34 g**

INGREDIENSER

6 porsjoner

Misokaramell:

10 g vegansk smør
30 g sukker
30 g tykk kokoskrem
2 ts hvit misopasta
1 ss [Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus](#)

Sviskenougat:

30 g havregryn
80 g svisker
10 g kokosmasse
1 ss peanøttsmør
1 ts tahini
1 ss lønnesirup
0,5 ss [Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus](#)

Dessuten:

170 g vegansk mørk sjokolade, 70 %
1 ts kokosolje
2 ts hvite sesamfrø

TILBEREDNING

Steg 1

10 g vegansk smør - **30 g** sukker - **30 g** tykk kokoskrem - **2 ts** hvit misopasta - **1 ss** [Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus](#)

Smelt smøret i en kasserolle. Tilsett sukker, kokoskrem, misopasta og Kikkoman Soyasaus. Pisk til alt er blandet. Kok på lav varme i ca. 10 minutter under hyppig omrøring til sukkeret karamelliseres og blandingen tykner. Hell karamellen i en bolle og la stå til avkjøling.

Steg 2

30 g havregryn - **80 g** svisker - **10 g** kokosmasse - **1 ss** peanøttsmør - **1 ts** tahini - **1 ss** lønnesirup - **0,5 ss** [Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus](#)

Ha havregrynene i en foodprosessor og finmal dem. Tilsett svisker, kokosmasse, peanøttsmør, tahini, lønnesirup og Kikkoman Soyasaus. Kjør alt til en klebrig, nougataktig blanding. Bruk fuktige hender til å forme små kuler, klem dem litt flate og legg dem på en tallerken.

Steg 3

170 g vegansk mørk sjokolade, 70 % - **1 ts** kokosolje

La en liten mengde vann småkoke i en kasserolle. Ha to tredjedeler av de knekte sjokoladebitene og kokosoljen i en varmebestandig bolle som settes over kasserollen. Smelt sjokoladen over vannbad under konstant omrøring. Ta bollen av varmen, la den avkjøles litt, og tilsett resten av sjokoladen. Rør inn og varm kort opp igjen til alt er helt smeltet.

Steg 4

2 ts hvite sesamfrø

Hell omtrent 3 ts smeltet sjokolade i bunnen av hver form, og fordel den jevnt over bunnen og sidene, ca. 3,5 cm opp. Sett i kjøleskapet i 5 minutter eller i fryseren i 3 minutter. Gjenta dette to ganger. Legg i et lag nougat og press det forsiktig ned, hell deretter i karamellen og sett i kjøleskapet i 10 minutter. Dekk med resten av sjokoladen, fordel jevnt og dryss over sesamfrøene. Sett kaldt i 5 minutter.