

Vegaaninen juustokakku suklaakinuskikuorrutuksella

kokonaisaika **100 min** 40 min esivalmistelut 60 min jäädyttäminen

Ravintosisältö (per annos):
3464 kJ / 828 kcal

Rasva: **62,4 g** Proteiini: **13,2 g**
Hiilihydraatit: **59 g**

AINEKSET

8 annosta

Pohja:

50 g kuivattuja aprikooseja
20 g kuivattuja karpaloita
20 g rusinoita
100 g cashewpähkinöitä
40 g kaurahiutaleita
2 tl Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
2 rkl maapähkinävoita

Cashew-täyte:

400 g cashewpähkinöitä
400 ml kookoskermaa
125 ml agavesiirappia
125 ml kookosöljyä
1 sitruuna
1 rkl vaniljauutetta

Kuorrutus:

100 g sokeria
50 ml kuumaa vettä
100 ml kookosmaitoa
40 g kookosöljyä
1 rkl Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
40 g tummaa suklaata

VALMISTUS

Vaihe 1

50 g kuivattuja aprikooseja - **20 g** kuivattuja karpaloita - **20 g** rusinoita - **100 g** cashewpähkinöitä - **40 g** kaurahiutaleita - **2 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **2 rkl** maapähkinävoita
Sekoita kaikki ainekset paksuksi, tahmeaksi massaksi.

Levitä seos piirakkavuokaan ja painele se tiiviisti pohjaa ja reunoja vasten. Laita vuoka jääkaappiin.

Vaihe 2

400 g cashewpähkinöitä - **400 ml** kookoskermaa - **125 ml** agavesiirappia - **125 g** kookosöljyä - **1** sitruuna - **1 rkl** vaniljauutetta
Anna cashewpähkinöiden liota vedessä yön yli.

Liotuksen jälkeen sekoita cashewpähkinät, kookoskerma, agavesiirappi, kookosöljy, sitruunamehu ja vaniljauute tehosekoittimessa sileäksi seokseksi. Lisää raastettu sitruunankuori ja sekoita. Kaada seos pohjan päälle. Anna kakun tekeytyä jääkaapissa muutaman tunnin ajan.

Vaihe 3

100 g sokeria - **50 ml** kuumaa vettä - **100 ml** kookosmaitoa - **40 g** kookosöljyä - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **40 g** tummaa suklaata

Lämmitä sokeri ja vesi paksupohjaisessa pannussa. Älä sekoita vaan heiluttele pannua kunnes sokeri sulaa ja alkaa hiukan ruskistua. Lisää voi ja sekoita varovasti, kunnes seos on tasaista. Lisää kookosmaito, soijakastike ja pieneksi pilkottu suklaa. Sekoita kunnes seos on kastikemaista.

Vaihe 4

Kaada jäähtynyt kastike cashew-”juustokakun”
päälle.