

# Vegaaninen juustokakku suklaakinuskikuorrutuksella

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

Ravintosisältö (per annos):  
**3.464 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.