

# Veganer Cashew-Topfkuchen mit Karamell-Schokosauce

Gesamtzeit **100 Min.** 40 Min. Vorbereitungszeit **60 Min.** Abkühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**3464 kJ / 828 kcal**

Fett: **62,4 g** Eiweiß: **13,2 g**  
Kohlenhydrate: **59 g**

## ZUTATEN

8 Portion(en)

### Für den Boden:

**50 g** getrocknete Marillen  
**20 g** getrocknete Cranberries  
**20 g** Rosinen  
**100 g** Cashewnüsse  
**40 g** Haferflocken  
**2 TL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce  
**2 EL** Erdnussbutter

### Für die Cashew-Füllung:

**400 g** Cashewkerne  
**400 ml** Kokosnusscreme  
**125 ml** Agavendicksaft  
**125 ml** Kokosnussöl  
**1** Zitrone  
**1 EL** Vanilleextrakt

### Für das Topping:

**100 g** Kristallzucker  
**50 ml** heißes Wasser  
**100 ml** Kokosnussmilch  
**40 g** Kokosnussöl  
**1 EL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce  
**40 g** Zartbitterschokolade

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**50 g** getrocknete Marillen - **20 g** getrocknete Cranberries - **20 g** Rosinen - **100 g** Cashewnüsse - **40 g** Haferflocken - **2 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **2 EL** Erdnussbutter  
Alle Zutaten für die Kruste miteinander vermengen, bis eine dicke, klebrige Masse entsteht. Diese Masse auf die Tarteform geben, glatt streichen und fest in den Boden und die Seiten der Form drücken. In den Kühlschrank stellen.

### Schritt 2

**400 g** Cashewnüsse - **400 ml** Kokosnusscreme - **125 ml** Agavendicksaft - **125 g** Kokosnussöl - **1** Zitrone - **1 EL** Vanilleextrakt  
Die Cashews in Wasser einweichen und über Nacht stehen lassen. Danach die Cashews in einen Mixer geben. Nun den Saft der Zitrone und die restlichen Zutaten hinzufügen. Alles pürieren, bis eine glatte Masse entsteht. Zum Schluss die Zesten einer unbehandelten Zitrone hinzufügen und gut verrühren. Die Mischung auf den vorbereiteten Boden verteilen und ein paar Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

### Schritt 3

**100 g** Kristallzucker - **50 ml** heißes Wasser - **100 ml** Kokosnussmilch - **40 g** Kokosnussöl - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **40 g** Zartbitterschokolade  
Den Zucker mit Wasser in einem Topf mit dickem Boden erhitzen. Dabei nicht rühren, sondern nur den Topf schwenken, bis der Zucker schmilzt und karamellisiert (leicht braun wird). Das Kokosnussöl hinzufügen und vorsichtig einrühren, bis die

Mischung glatt ist. Nun Kokosnussmilch, Kikkoman Sojasauce und die fein gehackte Schokolade hinzufügen. So lange rühren, bis sich eine Sauce gebildet hat.

#### **Schritt 4**

Die abgekühlte Creme über den Cashew-"Käsekuchen" gießen und das Ganze mit der Familie oder guten Freunden genießen!