

Veganer Cashew-Topfenkuchen mit Karamell-Schokosauce

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

Nährwertangaben (pro Portion):
3.464 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 gebrauchte 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 gebrauchte 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!