KIKKOMAN

Веганские шоколадные чашечки с мисо-карамелью

Общее время **45 мин** **35 мин** Время подготовки **10 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
1 356 кДж / 324 ккал

Жиры: **20 г** Белки: **5 г**
Углеводы: **34 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

6 порции

Карамель с мисо:

- **10 г** веганского сливочного масла
- **30 г** веганского сахара
- **30 г** густых кокосовых сливок
- **2 ч. л.** светлой мисо-пасты
- **1 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman

Сливовая нуга:

- **30 г** овсяных хлопьев
- **80 г** чернослива
- **10 г** кокосовой стружки
- **1 ст. л.** арахисовой пасты
- **1 ч. л.** пасты тахини
- **1 ст. л.** кленового сиропа
- **0,5 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman

Дополнительно:

- **170 г** веганского тёмного шоколада, 70%
- **1 ч. л.** кокосового масла
- **2 ч. л.** светлого кунжута

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

10 г веганского сливочного масла - **30 г** веганского сахара - **30 г** густых кокосовых сливок - **2 ч. л.** светлой мисо-пасты - **1 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman
Растопите масло в кастрюле. Добавьте сахар, кокосовые сливки, мисо и соевый соус Kikkoman. Взбейте до однородной консистенции. Варите на медленном огне около 10 минут, часто помешивая, пока сахар не карамелизуется и смесь не загустеет. Перелейте карамель в миску и отложите остывать.

Шаг 2

30 г овсяных хлопьев - **80 г** чернослива - **10 г** кокосовой стружки - **1 ст. л.** арахисовой пасты - **1 ч. л.** пасты тахини - **1 ст. л.** кленового сиропа - **0,5 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman
Переложите овсяные хлопья в кухонный комбайн и измельчите до мелкой крошки. Добавьте чернослив, кокосовую стружку, арахисовую пасту, тахини, кленовый сироп и соевый соус Kikkoman. Смешайте все ингредиенты до липкой смеси, похожей на нугу. Влажными руками сформируйте небольшие шарики, слегка приплюсните их и выложите на тарелку.

Шаг 3

170 г веганского тёмного шоколада, 70% - **1 ч. л.** кокосового масла
В кастрюле доведите небольшое количество воды до кипения. Две трети разломанного шоколада и кокосовое масло поместите в

жароупорную миску, поставленную на кастрюлю. Расплавьте шоколад на водяной бане, постоянно помешивая. Снимите с огня, дайте немного остыть, затем добавьте оставшийся шоколад. Перемешайте и снова нагрейте, пока шоколад полностью не расплавится.

Шаг 4

2 ч. л. светлого кунжута

Налейте около 3 ч. л. растопленного шоколада на дно каждой формочки и равномерно распределите по дну и стенкам, на примерную высоту в 3,5 см. Поставьте в холодильник на 5 минут или в морозильник на 3 минуты. Повторите дважды. Добавьте слой нуги, аккуратно прижимая его, затем влейте карамель и поставьте в холодильник на 10 минут. Покройте оставшимся шоколадом, равномерно распределите и посыпьте кунжутом. Охладите 5 минут.