

Веганский «чизкейк» из кешью с шоколадно-карамельным соусом

Общее время **100 мин** 40 мин Время подготовки 60 мин Время на охлаждение

Пищевая ценность (на порцию):
3464 кДж / 828 ккал

Жиры: **62,4 г** Белки: **13,2 г**
Углеводы: **59 г**

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

8 порции

Основа:

50 г сушеных абрикосов
20 г сушеной клюквы
20 г изюма
100 г орехов кешью
40 г овсяных хлопьев
2 ч. л. Соевый соус
натурального брожения
Kikkoman
2 ст. л. арахисовой пасты

Начинка:

400 г орехов кешью
400 мл кокосовых сливок
125 мл сиропа агавы
125 мл кокосового масла
1 лимон
1 ст. л. ванильного экстракта

Посыпка:

100 г сахара
50 мл горячей воды
100 мл кокосового молока
40 г кокосового масла
1 ст. л. Соевый соус
натурального брожения
Kikkoman
40 г темного шоколада

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

50 г сушеных абрикосов - **20 г** сушеной клюквы - **20 г** изюма - **100 г** орехов кешью - **40 г** овсяных хлопьев - **2 ч. л.** Соевый соус натурального брожения Kikkoman - **2 ст. л.** арахисовой пасты Смешайте все ингредиенты до образования густой, липкой массы. Выложите ее в форму для пирога, разровняйте и хорошо утрамбуйте ко дну и бортам. Поставьте в холодильник.

Шаг 2

400 г орехов кешью - **400 мл** кокосовых сливок - **125 мл** сиропа агавы - **125 г** кокосового масла - **1** лимон - **1 ст. л.** ванильного экстракта Замочите кешью в воде и оставьте на ночь.

На следующий день переложите кешью в блендер, добавьте кокосовые сливки, сироп агавы, кокосовое масло, лимонный сок и экстракт ванили. Взбивайте до получения однородной массы. Добавьте лимонную цедру и перемешайте. Вылейте смесь на подготовленную основу. Поставьте в холодильник на несколько часов до застывания.

Шаг 3

100 г сахара - **50 мл** горячей воды - **100 мл** кокосового молока - **40 г** кокосового масла - **1 ст. л.** Соевый соус натурального брожения Kikkoman - **40 г** темного шоколада

В сотейнике с толстым дном нагрейте сахар с водой. Не перемешивайте, просто вращайте сотейник, пока сахар не растает и не начнет слегка коричневеть. Затем добавьте кокосовое масло и аккуратно перемешайте до получения

однородной массы. Потом добавьте кокосовое молоко, соевый соус и мелко нарезанный шоколад. Перемешайте до образования соуса.

Шаг 4

Полейте «чизкейк» из кешью охлажденным соусом.