KIKKOMAN

Веганский морковный торт с кремом из кешью

Общее время **60 мин** **20 мин** Время подготовки **40 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
3 171 кДж / 758 ккал

Жиры: **38 г** Белки: **14 г**
Углеводы: **98 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

Корж:

1 ст. л.	молотых семян льна
3 ст. л.	воды
80 г	полбяной муки
40 г	сахара (веганского)
0,5 ч. л.	разрыхлителя
0,25 ч. л.	пищевой соды
0,5 ч. л.	корицы
0,25 ч. л.	имбиря
1 щепотка	мускатного ореха
100 г	мелко натёртой моркови
0,5 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
30 мл	рапсового масла
20 мл	миндального молока
20 г	изюма

Крем из кешью:

60 г	кешью, замоченных в холодной воде на 6 часов
40 мл	миндального молока
1,5 ст. л.	кленового сиропа
1 ч. л.	лимонного сока

Тыквенный сироп:

40 мл	воды
30 г	веганского сахара
40 г	тыквенного пюре
0,5 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
1 ч. л.	ванильного сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Ингредиенты:

1 ст. л. молотых семян льна - **3 ст. л.** воды - **80 г** полбяной муки - **40 г** сахара (веганского) - **0,5 ч. л.** разрыхлителя - **0,25 ч. л.** пищевой соды - **0,5 ч. л.** корицы - **0,25 ч. л.** имбиря - **1 щепотка** мускатного ореха - **100 г** мелко натёртой моркови - **0,5 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **30 мл** рапсового масла - **20 мл** миндального молока - **20 г** изюма

Залейте семена льна с водой, перемешайте и оставьте на 10 минут, чтобы смесь загустела. В одной миске смешайте муку, сахар, разрыхлитель, соду, корицу, имбирь и мускатный орех. В другой миске смешайте морковь, соевый соус Kikkoman, масло, миндальное молоко и разбухшую смесь льна. Смешайте содержимое обеих мисок, добавьте изюм и хорошо перемешайте. Вылейте в форму для выпечки, выстланную пергаментом, и выпекайте при 180°C (верхний и нижний нагрев) в течение 30 минут. Оставьте до полного остывания.

Шаг 2

Ингредиенты:

60 г кешью, замоченных в холодной воде на 6 часов - **40 мл** миндального молока - **1,5 ст. л.** кленового сиропа - **1 ч. л.** лимонного сока

Слейте воду с кешью и положите их в кухонный комбайн. Добавьте миндальное молоко, кленовый сироп и лимонный сок. Взбивайте в пульсирующем режиме, счищая кешью со стенок комбайна по ходу процесса, до однородной и воздушной массы. Охладите в

0,25 ч. л.	корицы
1 щепотка	имбиря
1 щепотка	мускатного ореха
2	гвоздики
1	маленькая звездочка бадьяна

Дополнительно:

0,5 ч. л.	несладкого какао-порошка
20 г	орехов пекан

холодильнике.

Шаг 3

Ингредиенты:

40 мл воды - **30 г** веганского сахара - **40 г** тыквенного пюре - **0,5 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **1 ч. л.** ванильного сахара - **0,25 ч. л.** корицы - **1 щепотка** имбиря - **1 щепотка** мускатного ореха - **2** гвоздики - **1** маленькая звездочка бадьяна

В небольшой кастрюле смешайте воду, сахар, тыквенное пюре, соевый соус Kikkoman, ванильный сахар, корицу, имбирь, мускатный орех, гвоздику и бадьян. Варите на небольшом огне около 10 минут, периодически помешивая, пока сироп не загустеет. Процедите и дайте остыть.

Шаг 4

Ингредиенты:

0,5 ч. л. несладкого какао-порошка - **20 г** орехов пекан

Намажьте охлажденный торт кремом из кешью, посыпьте какао-порошком, полейте сиропом со специями и посыпьте орехами пекан.