

Kaju kremalı vegan havuçlu kek

toplam süre **60 dak.** 20 dak. hazırlık süresi 40 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.171 kJ / 758 kcal

Yağ: **38 gr** Protein: **14 gr**
Karbonhidrat: **98 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Kek:

1 yemek kaşığı	öğütülmüş keten tohumu
3 yemek kaşığı	su
80 gr	kavuzlu un
40 gr	şeker (vegan)
0,5 tatlı kaşığı	kabartma tozu
0,25 tatlı kaşığı	karbonat
0,5 tatlı kaşığı	tarçın
0,25 tatlı kaşığı	zencefil
1 tutam	muskat
100 gr	ince rendelenmiş havuç
0,5 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
30 ml	kanola yağı
20 ml	badem sütü
20 gr	kuru üzüm

Kaju kreması:

60 gr	kaju (6 saat soğuk suda bekletilmiş)
40 ml	badem sütü
1,5 yemek kaşığı	akçaağaç şurubu
1 tatlı kaşığı	limon suyu

Soya soslu ve baharatlı balkabağı

şurubu:

40 ml	su
30 gr	vegan şeker

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Malzemeler:

1 yemek kaşığı öğütülmüş keten tohumu - **3 yemek kaşığı** su - **80 gr** kavuzlu un - **40 gr** şeker (vegan) - **0,5 tatlı kaşığı** kabartma tozu - **0,25 tatlı kaşığı** karbonat - **0,5 tatlı kaşığı** tarçın - **0,25 tatlı kaşığı** zencefil - **1 tutam** muskat - **100 gr** ince rendelenmiş havuç - **0,5 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **30 ml** kanola yağı - **20 ml** badem sütü - **20 gr** kuru üzüm
Keten tohumunu suyla karıştırın ve 10 dakika bekletip jel kıvamına gelmesini sağlayın. Başka bir kapta un, şeker, kabartma tozu, karbonat, tarçın, zencefil ve muskati karıştırın. Ayrı bir kapta havuç, Kikkoman Soy Sauce, kanola yağı, badem sütü ve keten tohumu karışımını birleştirin. Kuru karışımı ve kuru üzümleri ilave ederek homojen bir hamur elde edin. Yağlı kâğıt serili kalıba dökün. 180 °C'de alt-üst ayarda yaklaşık 30 dakika pişirin. Tamamen soğumaya bırakın.

Adım 2

Malzemeler:

60 gr kaju (6 saat soğuk suda bekletilmiş) - **40 ml** badem sütü - **1,5 yemek kaşığı** akçaağaç şurubu - **1 tatlı kaşığı** limon suyu
Suda bekletilmiş kajuları süzün. Rondoya kaju, badem sütü, akçaağaç şurubu ve limon suyunu ekleyin. Aralarda spatulayla kenarları sıyırarak pürüzsüz, kabarık bir krema elde edin. Soğuması ve kıvam alması için buzdolabına kaldırın.

Adım 3

Malzemeler:

40 ml su - **30 gr** vegan şeker - **40 gr** balkabağı

40 gr balkabağı püresi
0,5 yemek kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1 tatlı kaşığı vanilya
0,25 tatlı kaşığı tarçın
1 tutam zencefil
1 tutam muskat
2 adet karanfil
1 küçük yıldız anason
Ek olarak:
0,5 tatlı kaşığı şekersiz kakao
20 gr pikan cevizi

püresi - **0,5 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1 tatlı kaşığı** vanilya - **0,25 tatlı kaşığı** tarçın - **1 tutam** zencefil - **1 tutam** muskat - **2** adet karanfil - **1** küçük yıldız anason
Tüm malzemeleri küçük bir sos tenceresine alın. Kısık ateşte ara ara karıştırarak yaklaşık 10 dakika koyulaşana kadar pişirin. Şurubu süzün ve soğumaya bırakın.

Adım 4

Malzemeler:

0,5 tatlı kaşığı şekersiz kakao - **20 gr** pikan cevizi
Tamamen soğuyan kekin üzerine kaju kremasını yayın. Üzerine kakao serpin. Balkabağı şurubunu gezdirin. Pikan cevizini ekleyip servis edin.