

Kajulu ve Karamel-Çikolata Soslu Vegan "Cheesecake"

toplam süre **100 dak.** 40 dak. hazırlık süresi 60 dak. soğuma süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3464 kJ / 828 kcal

Yağ: **62,4 gr** Protein: **13,2 gr**
Karbonhidrat: **59 gr**

MALZEMELER

8 porsiyon

Hamuru İçin:

50 gr kuru kayısı
20 gr kuru turna yemişi
20 gr kuru üzüm
100 gr kaju
40 gr yulaf
2 tatlı kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
3 yemek kaşığı fıstık ezmesi

Kaju Dolgusu İçin:

400 gr kaju
400 ml Hindistan cevizi kreması
125 ml agave şurubu
125 ml Hindistan cevizi yağı
1 adet limon
1,5 yemek kaşığı vanilya özütü

Üzeri İçin:

100 gr toz şeker
50 ml sıcak su
100 ml Hindistan cevizi sütü
40 gr Hindistan cevizi yağı
1,5 yemek kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
40 gr bitter çikolata

HAZIRLANIŞ

Adım 1

50 gr kuru kayısı - **20 gr** kuru turna yemişi - **20 gr** kuru üzüm - **100 gr** kaju - **40 gr** yulaf - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **3 yemek kaşığı** fıstık ezmesi
Kek hamuru için gerekli bütün malzemeleri macun kıvamına gelene kadar karıştırın (blender kullanabilirsiniz). Ardından hazırlanan macunu kek kalıbının tabanına yayın ve üzerine iyice bastırın. Beklemesi için buzdolabına yerleştirin.

Adım 2

400 gr kaju - **400 ml** Hindistan cevizi kreması - **125 ml** agave şurubu - **125 gr** Hindistan cevizi yağı - **1** adet limon - **1,5 yemek kaşığı** vanilya özütü
Kajuları sıcak suda bir gece boyunca bekletin.

Gece boyu ıslanan kajuları Hindistan cevizi kreması, agave şurubu, Hindistan cevizi yağı, 1 adet limonun suyu ve vanilya özütü ile beraber blenderdan geçirin ve pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırın. Limonun kabuğunu rendeleyin ve karışıma ekleyip karıştırın. Hazırladığınız karışımı kek hamurunun üzerine dökün ve buzdolabında birkaç saat bekletin.

Adım 3

100 gr toz şeker - **50 ml** sıcak su - **100 ml** Hindistan cevizi sütü - **40 gr** Hindistan cevizi yağı - **1,5 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **40 gr** bitter çikolata
Şekeri altı kalın bir tencereye koyduğunuz suyun içinde ısıtın. Şekeri karıştırmayın, sadece şeker eriyip kahverengileşmeye başlayana kadar tencereyi döndürün. Ardından tereyağını ekleyin ve

pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar yavaşça karıştırın. Sonrasında Hindistan cevizi sütü, soya sosu ve ince doğranmış çikolatayı da ekleyin ve malzemeler karışıp sos haline gelene kadar karıştırın.

Adım 4

Soğuyan sosu kajulu "cheesecake"ın üzerine dökün ve geriye sadece pastanızı afiyetle yemek kalsın.