KIKKOMAN

Cheesecake vegan aux noix de cajou et sauce chocolat-caramel

durée totale **100 min.** **40 min.** temps de préparation **60 min.** temps de refroidissement

Données nutritionnelles (par portion):
3.464 kJ / 828 kcal

Matières grasses: **62,4 g** Protéines: **13,2 g**
Glucides: **59 g**

INGRÉDIENTS

8 portions

Pour le fond de tarte:

50 g	d'abricots secs
20 g	de cranberries séchées
20 g	de raisins secs
100 g	de noix de cajou
40 g	de flocons d'avoine
2 càc	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
2 càs	de beurre de cacahuète

Pour la garniture:

400 g	de noix de cajou
400 ml	de crème de coco
125 ml	de sirop d'agave
125 ml	d'huile de coco
1	citron
1 càs	d'extrait de vanille

Pour décorer:

100 g	de sucre granulé
50 ml	d'eau chaude
100 ml	lait de coco
40 g	d'huile de coco
1 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
40 g	de chocolat noir

PRÉPARATION

Étape 1

50 g d'abricots secs - **20 g** de cranberries séchées - **20 g** de raisins secs - **100 g** de noix de cajou - **40 g** de flocons d'avoine - **2 càc** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **2 càs** de beurre de cacahuète
Mélangez tous les ingrédients jusqu'à former une boule épaisse à la texture collante.

L'étaler dans un moule à tarte, bien lisser et presser fermement le long du moule. Réserver au réfrigérateur.

Étape 2

400 g de noix de cajou - **400 ml** de crème de coco - **125 ml** de sirop d'agave - **125 g** d'huile de coco - **1** citron - **1 càs** d'extrait de vanille
Faire tremper les noix de cajou dans de l'eau pendant toute une nuit ou pendant 8 heures.

Égouter ensuite les noix de cajoux et placer au mixeur avec la crème de coco, le sirop d'agave, l'huile de coco, le jus d'un citron et l'extrait de vanille. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange lisse. Ajouter le zeste de citron et mélanger. Verser le mélange sur le fond de tarte préparé à l'étape 1. Placer au réfrigérateur pendant quelques heures.

Étape 3

100 g de sucre semoule - **50 ml** d'eau chaude - **100 ml** de lait de coco - **40 g** d'huile de coco - **1 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **40 g** de chocolat noir
Faire chauffer le sucre et l'eau dans une casserole à fond épais. Ne pas remuer mais faire simplement

tourner la casserole jusqu'à ce que le sucre fonde et commence à dorer légèrement. Ajouter ensuite le beurre et remuer doucement jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Ajouter le lait de coco, la sauce soja et le chocolat finement haché. Remuer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et qu'une sauce se forme.

Étape 4

Verser la sauce refroidie sur le cheesecake et déguster.