

Cheesecake de caju vegan com molho de caramelo e chocolate

Tempo total **100 Mins.** 40 Mins. Tempo de preparação **60 Mins.** Tempo de arrefecimento

Informação nutricional (por porção)
3464 kJ / 828 kcal

Gorduras totais: **62,4 g** Proteína: **13,2 g**
Hidratos de carbono: **59 g**

INGREDIENTES

8 Porções

Crosta:

50 g de alperces secos
20 g de arandos secos
20 g de passas de uva
100 g de caju
40 g de aveia
2 colheres de chá Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente

2 colheres de sopa de manteiga de amendoim

Recheio de caju:

400 g de cajus
400 ml de creme de coco
125 ml de xarope de agave
125 ml de óleo de côco
1 limão
1 colher de sopa de extrato de baunilha

Cobertura:

100 g de açúcar granulado
50 ml de água quente
100 ml de leite de côco
40 g de óleo de côco
1 colher de sopa Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
40 g de chocolate negro

PREPARAÇÃO

Passo 1

50 g de alperces secos - **20 g** de arandos secos - **20 g** de passas de uva - **100 g** de caju - **40 g** de aveia - **2 colheres de chá** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **2 colheres de sopa** de manteiga de amendoim
Misture todos os ingredientes para a crosta até obter uma massa espessa e pegajosa.
Espalhe-a na forma de tarte, alise-a e pressione-a firmemente no fundo e nos lados da forma.
Coloque-a no frigorífico.

Passo 2

400 g de cajus - **400 ml** de creme de coco - **125 ml** de xarope de agave - **125 g** de óleo de côco - **1** limão - **1 colher de sopa** de extrato de baunilha
Demolhe os cajus em água e deixe-os de molho durante a noite.

Depois, transfira os cajus para um liquidificador, adicione o creme de coco, o xarope de agave, o óleo de coco, o sumo de 1 limão e o extrato de baunilha. Misture até obter uma mistura homogénea. Adicione a raspa de limão e misture. Verta a mistura sobre a crosta preparada. Coloque-a no frigorífico para endurecer durante algumas horas.

Passo 3

100 g de açúcar granulado - **50 ml** de água quente - **100 ml** de leite de côco - **40 g** e óleo de côco - **1 colher de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **40 g** de chocolate negro
Aqueça o açúcar com a água numa panela com um

fundo grosso. Não mexa, apenas agite a panela até o açúcar derreter e começar a dourar ligeiramente. Adicione a manteiga e mexa suavemente até a mistura ficar homogênea. Adicione o leite de coco, o molho de soja e o chocolate bem picado. Mexa até obter uma mistura homogênea e formar um molho.

Passo 4

Verta o molho arrefecido sobre o cheesecake de caju.