KIKKOMAN®

Tarta de queso de anacardos vegana con salsa de caramelo y chocolate

Tiempo total **100 Mins.** **40 Mins.** Tiempo de preparación **60 Mins.** Tiempo de enfriamiento

Información nutricional (por porción)
3464 kJ / 828 Kcal

Grasas: **62,4 g** Proteínas: **13,2 g**
Carbohidratos: **59 g**

INGREDIENTES

8 porciones

Para la corteza:

50 g	de albaricoques secos
20 g	de arándanos secos
20 g	de pasas
100 g	de anacardos
40 g	de avena
2 cucharaditas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
2 cucharadas	de mantequilla de cacahuete

Para el relleno de anacardos:

400 g	de anacardos
400 ml	de crema de coco
125 ml	de sirope de agave
125 ml	de aceite de coco
1	limón
1 cucharada	de extracto de vainilla

Para la cobertura:

100 g	de azúcar granulado
50 ml	de agua caliente
100 ml	de leche de coco
40 g	de aceite de coco
1 cucharada	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
40 g	de chocolate negro

PREPARACIÓN

Pasos 1

50 g de albaricoques secos - **20 g** de arándanos secos - **20 g** de pasas - **100 g** de anacardos - **40 g** de avena - **2 cucharaditas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **2 cucharadas** de mantequilla de cacahuete
Mezcle todos los ingredientes de la masa hasta que se vuelva espesa y pegajosa.

Extiéndala en el molde de la tarta, alísela y presiónela firmemente hacia el fondo y las paredes. Métala en el frigorífico.

Pasos 2

400 g de anacardos - **400 ml** de crema de coco - **125 ml** de sirope de agave - **125 g** de aceite de coco - **1** limón - **1 cucharada** de extracto de vainilla
Ponga los anacardos a remojo en agua y déjelos toda la noche.

Pasado este tiempo, transfiéralos a una batidora, añada la nata de coco, el sirope de agave, el aceite de coco, el zumo de un limón y el extracto de vainilla. Bata hasta obtener una mezcla homogénea. Añada la ralladura de limón e integre.

Vierta la mezcla sobre la corteza preparada. Guárdela en el frigorífico durante unas horas.

Pasos 3

100 g de azúcar granulado - **50 ml** de agua caliente - **100 ml** de leche de coco - **40 g** de aceite de coco - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **40 g** de chocolate negro

Caliente el azúcar con el agua en un cazo de fondo grueso. No remueva, sólo gire el cazo hasta que el azúcar se derrita y empiece a dorarse ligeramente. Añada la mantequilla y remueva suavemente hasta que la mezcla quede homogénea. Vierta la leche de coco, la salsa de soja y el chocolate picado. Remueva hasta que se mezclen y se forme una salsa.

Pasos 4

Vierta la salsa ya fría sobre la "tarta de queso" de anacardos.