

Vegane Schokoladentörtchen mit Miso-Caramel

Gesamtzeit **45 Min.** 35 Min. Vorbereitungszeit 10 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

1'356 kJ / 324 kcal

Fett: **20 g** Eiweiss: **5 g**

Kohlenhydrate: **34 g**

ZUTATEN

6 Portion(en)

Für das Miso-Caramel:

10 g vegane Butter
30 g Zucker (vegan)
30 g dicke Kokoscrème
2 TL helle Misopaste
1 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce

Für das Pflaumen-Nougat:

30 g Haferflocken
80 g getrocknete Pflaumen
10 g Kokosraspeln
1 EL Erdnussbutter
1 TL Tahini
1 EL Ahornsirup
0.5 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce

Zusätzlich:

170 g vegane dunkle
Schokolade 70 %
1 TL Kokosöl
2 TL helle Sesamsamen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

10 g vegane Butter - **30 g** Zucker (vegan) - **30 g** dicke Kokoscrème - **2 TL** helle Misopaste - **1 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
Die Butter in einem Topf schmelzen. Zucker, Kokoscrème, Misopaste und Kikkoman Sojasauce hinzufügen. Mit einem Schneebesen verrühren, bis alles gut vermischt ist. Bei geringer Hitze unter häufigem Rühren etwa 10 Minuten lang kochen, bis der Zucker caramelisiert und die Masse dickflüssig wird. Das Caramel in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Schritt 2

30 g Haferflocken - **80 g** getrocknete Pflaumen - **10 g** Kokosraspeln - **1 EL** Erdnussbutter - **1 TL** Tahini - **1 EL** Ahornsirup - **0.5 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
Die Haferflocken in eine Küchenmaschine geben und fein zerkleinern. Pflaumen, Kokosraspeln, Erdnussbutter, Tahini, Ahornsirup und Kikkoman Sojasauce hinzufügen. Alles zu einer klebrigen, nougatähnlichen Masse vermengen. Mit feuchten Händen kleine Kugeln formen, diese leicht flach drücken und auf einen Teller legen.

Schritt 3

170 g vegane dunkle Schokolade 70 % - **1 TL** Kokosöl
Eine kleine Menge Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Zwei Drittel der zerbrochenen Schokoladenstücke und das Kokosöl in eine hitzebeständige Schüssel geben und über den Topf stellen. Die Schokolade unter ständigem Rühren im Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen, etwas

abkühlen lassen und dann die restliche Schokolade hinzufügen. Umrühren und erneut über dem Wasserbad erhitzen, bis alles vollständig geschmolzen ist.

Schritt 4

2 TL helle Sesamsamen

Etwa 3 TL geschmolzene Schokolade in Silikon- oder Papier-Muffinformen geben und gleichmässig auf dem Boden und an den Seiten verteilen, etwa 3½ cm hoch. 5 Minuten im Kühlschrank oder 3 Minuten im Gefrierschrank kühlen. Zweimal wiederholen. Eine Schicht Nougat hinzufügen, leicht andrücken, dann das Caramel einfüllen und 10 Minuten im Kühlschrank kühlen. Mit der restlichen Schokolade bedecken, diese gleichmässig verteilen und mit den Sesamsamen bestreuen. 5 Minuten kalt stellen.