

お雛様ケーキ



【材料】

クラスト

生アーモンド 80 g

デーツ 50 g

フィリング

カシューナッツ 200 g

ココナッツミルク 100 g

メープルシロップ 130 g

※ピンク色—いちご 50 g

※緑色 抹茶 小さじ1

・型 セルクル 6 cm×3.5 cm 6個

・カラートレーグリーン、ピンク

ココナッツオイル 100 g

水 50 g

カシスパウダー 小さじ半分

作り方

- 1、クラストの材料を全てフードプロセッサーで細かくする。
- 2、セルクルに分けてしっかり押し入れる。
- 3、ココナッツオイル（最後に入れる）以外の材料をフードプロセッサーで5分混ぜる。
3等分にする。
- 4、ピンク色—いちご、カシスパウダーをフープロで混ぜる。
緑色—抹茶を混ぜる。3のセルクルに緑、白、ピンクの順番に重ねる。それぞれ冷凍庫で冷やし固めながら作る。
- 5、トッピングは半分に切ったいちごとケーキピックを置く。