

アメリカンカラーケーキ



15 cm型

・クラスト

生アーモンド 50 g

デーツ 30 g

ココナッツファイン 20 g

・フィリング

生カシューナッツ 100 g

ココナッツミルク 100 g

バニラエクストラクト (少々)

メープルシロップ 70 g

ココナッツオイル 40g (最後にいれる)

・フラワークリーム

カシューナッツ 100 g

水 20 g

メープルシロップ 20 g

ココナッツオイル 20 g

・作り方

1. クラストの材料をフードプロセッサーに入れ細かく攪拌する。
2. 方の底に入れしっかり固めて平らにする。
3. フィリングの材料 (ココナッツオイル以外) 入れなめらかになるまで攪拌する。
4. 最後にココナッツオイルを入れ 10 秒混ぜる。
5. 型に流し込む。
6. 冷凍庫で 5 時間冷やし固める。
7. フラワークリームの材料 (ココナッツオイル以外) を入れなめらかに攪拌する。冷蔵庫又は冷凍庫で固める。