

## クリスマスリースケーキ



### ☆材料

#### <クラスト>

生カシューナッツ	80g
ココナッツフレーク	20g
メープルシロップ	大2
ココナッツオイル	大1 (最後に入れる)
塩	少々

#### <カシューナッツクリーム>

生カシューナッツクリーム	100g
水	80g
メープルシロップ	40g
塩	少々
ローカカオバター	30g
バニラエクストラクト	少々

※12時間冷蔵庫で冷やす固める。

#### <カスタードクリーム>

生マカデミアナッツ	100g
ココナッツミルク	150g
メープルシロップ	20g
レモン汁	小1

バニラエクストラクト	小1
塩	少々

ココナッツオイル 110g (最後に入れる)

### ☆作り方

#### 1. カスタードクリームを作る。

ココナッツオイル以外の材料をフードプロセッサーで搥販する。最後にココナッツオイルを入れ10秒程、混ぜる。

#### 2. 1を型に入れる。2時間冷凍庫で冷やし固める。

#### 3. クラストを作る。

ココナッツオイル以外の材料を入れ細かくする。最後にココナッツオイルを入れ10秒混ぜる。2の型にクラストを入れ平らにする。再度、2時間冷凍庫で冷やし固める。

#### 4. 仕上げる。

型から出して

カシューナッツクリーム (ロー生クリーム) でデコレーションしイチゴ、ブルーベリー、ミントなどを飾る。