

ミモザケーキ

【材料】

15cm丸型(底取れタイプ)/シリコン型
もしくは φ12cmポンプ型(ドーム型) 1台分

クラスト

生くるみ	80g
ココナッツファイン	10g
メープルシロップ	10g
いちご/ラズベリー	適量

フィリング

生カシューナッツ	100g
メープルシロップ	80g
水	50g
いちご(冷凍可)	50g
ラズベリー(冷凍可)	10g
バニラエクストラクト	少々
塩	少々
ココナッツオイル	40g (最後)
サイリウムパウダー	小さじ 1/2~1 (最後)



ミモザパウダー

ココナッツパウダー	大さじ2
ココナッツファイン	大さじ2
ブルーベリーパウダー	大さじ1
ココナッツシュガー	小さじ1

※フードプロセッサーで混ぜ合わせておく

【作り方】

1. クラストを作る。
生くるみ、ココナッツファイン、メープルシロップをフードプロセッサーに入れ、粒が残る程度に攪拌する。
型に入れ、底にしっかり押し広げる。
いちご(もしくはラズベリー)を細かく刻み、型の側面から少し離してクラストの上に散らす。
2. フィリングを作る。
ココナッツオイルとサイリウムパウダー以外の材料をフードプロセッサーに入れ、滑らかになるまで攪拌する(約5分間)。
最後にココナッツオイルとサイリウムパウダーを入れ、10秒ほど混ぜる。
1.の型に流しいれ、冷凍庫で5時間冷やし固める。
3. 解凍方法:
食べる2時間前に型から外し、冷蔵庫に移す。1時間程経過したら切り分けて、再度冷蔵保存する。
4. ミモザパウダーをふりかけ、最後にいちごを飾る。