

バレンタインケーキ



☆材料 13cm型 6等分 (写真は4等分の型)

【クラスト】

生アーモンド	80g
デーツ (種なし)	30g
ココナッツファイン	20g

【フィリング】

生カシューナッツ	100g
メープルシロップ	70g
いちご (冷凍可)	50g
ラズベリー (冷凍可)	50g
バニラエクストラクト	少々
ココナッツオイル (最後に入れる)	60g

※ラズベリーソース⇒ 冷凍ラズベリー100g、メープルシロップ 30g をブレンダーで混ぜる。、サイリウムパウダー小さじ1入れブレンダーで10秒混ぜる。

☆作り方

ナッツ類は一晚浸水させる。デーツは固いときは水に30分浸けてよく絞る。

1. クラストを作る。材料をフードプロセッサーで混ぜる。少し粘りが出るまで混ぜる。
2. 型の底にしっかり敷き詰める。その上にラズベリーをのせる。
3. フィリングを作る。ココナッツオイル以外の材料をFPで5分混ぜて、最後にココナッツオイルを入れ、10秒回す。
4. 2の型に流し入れる。その上にラズベリーソースを流す。
5. 冷凍庫で5時間かためる。
6. 固めのうちに切り分ける。
7. トッピングする。細かくしたピスタチオ、いちごをトッピングする。