

大人のチョコタルト



【材料】※タルト型 18cm

◆クラスト◆

| | |
|-------|------|
| アーモンド | 100g |
| くるみ | 30g |
| デーツ | 40g |
| 天然塩 | 少々 |

◆フィリング◆

| | |
|------------|-------|
| カシューナッツ | 100g |
| ローカカオパウダー | 40g |
| ココナッツオイル | 50g |
| メイプルシロップ | 70g |
| バニラエクストラクト | 少々 |
| 天然塩 | 少々 |
| お水 | 100cc |
| シナモン | 少々 |
| カルダモン | 少々 |
| ジンジャーパウダー | 少々 |

【作り方】

1. クラストのナッツをフードプロセッサーである程度細かくする。
2. デーツを入れ、さらに混ぜる。
3. 型に入れ、指で押し固めながら敷き詰める。
4. フィリングをつくる。材料のココナッツオイル以外をフードプロセッサーに入れ、滑らかにクリーム状になるまで混ぜる。クイジナード社は5分回す。最後にココナッツオイルを入れ20秒回す。
5. 4を3に流し込む。とんとんと数回持ち上げて落とし、空気を抜く。
6. 冷凍庫で4,5時間冷やし固める。
7. 食べるときは冷凍庫から出しすぐに型から外す。しばらく置いてから切る。
8. ナッツは一晩水に浸けておく。