

## ほうじ茶プリンモンブラン

### {材料}

#### プリン

カシューナッツ	100 g
ほうじ茶	100 g (濃い目に入れる)
ココナッツクリーム	100 g
メープルシロップ	50 g
バニラエクストラクト	少々、塩 少々
ほうじ茶パウダー	大2
★サイリウムパウダー	大1
★ココナッツオイル	大2
★ホワイトチアシード	大2 (水 大10, 一晚浸す)

※クリームガナッシュー むき栗60g、デーツ60gブレンダーでクリーム状にする



#### モンブランクリーム

カシューナッツ 100 g (浸水後 140 g、不足の時は水をプラスする)

メープルシロップ 60 g、むき栗 60 g

バニラエクストラクト小1

サイリウムパウダー少々 (最後に入れる)

※モンブラン口金—富澤商店中サイズ

#### 作り方

1. プリンを作る—★印以外の材料をブレンダーに入れ5分攪拌する。最後に★印の材料を入れ10秒混ぜる。
2. プリン型にサランラップを敷き、プリン材料を入れる。その上にクリームガナッシュを小さく丸めて入れる。3時間冷蔵する。
3. モンブランクリームを作る—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する。最後にサイリウムパウダーを入れ10秒回す。冷蔵庫で1時間冷やす。冷やしたらホイップバッグにモンブラン金口入れ、を入れる。(カシューナッツはできるだけとろとろにする)
4. 飾る—お皿にプリンをラップから外し置く。その上にモンブランクリームを飾る。ほうじ茶パウダーを少しかけてもよい。
5. ほうじ茶と一緒に頂く。