

さくらケーキ



【クラスト】

くるみ	60g
コナッツファイン	10g
デーツ	30g

【フィリング】

カシューナッツ	100g
ココナッツミルク	50g
メープルシロップ	50g
ココナッツオイル	30g
桜フレーバー	5滴
桜フレーク	大1
桜リキュール	大1(お好みで)

※型 涙型セルクル (7 cm×3, 5 cm) 又は 15センチ丸型 (底が抜ける) 6個 (予備1)

【トッピング】

桜フレーク小1
粉寒天 4g
水 500g、メープルシロップ 10g
桜の花びらの塩漬け (塩だしする)
※花びらケーキ、桜ケーキ両方分
※リキュール大2をお好みで。

【作り方】

- 1、 桜花びらケーキを作る。クラストの材料を入れ、フードプロセッサーで 1 分程混ぜる (粘りが出るまで)
- 2、 1 をセルクル 6 個に入れる。しっかり押し付ける。
- 3、 フィリングの材料をフードプロセッサーで 5 分混ぜる (ココナッツオイルは最後にいれて 10 秒まぜる)。2 のセルクルに入れる。ラズベリーを入れてもよい。3 時間程冷凍する。
- 4、 鍋にトッピングの桜の花びら以外の材料をいれよく溶かす。よく粗熱を取ってから、3 のセルクルに入れる (たくさん入れると濁りやすい)。桜の花びらも一つ入れる。1 時間冷蔵庫に入れ寒天を固める。(冷凍庫に入れると濁りやすい)。
- 5、 今回のトッピングは寒天を使ったため加熱食材になっています。
- 6、 さくらケーキを作る。15 cm型で同じことをやります。
- 7、 さくらアイスも同様に作る。