

2. クランブルクリームケーキ

【材料】

15cm丸型(底取れタイプ)/シリコン型

もしくは 玉子豆腐型(11x14x4.5cm) 1台分

クラスト(オレオクッキー風)

カカオニブ	1カップ
ココナッツシュガー	大さじ5
ココナッツオイル	大2

フィリング

生カシューナッツ	100g
水	50g
メープルシロップ	50g
レモン汁	大さじ2
バニラエクストラクト	少々
★ココナッツオイル	50g (最後)
★カカオバター	50g (最後)
★ラムレーズン	大さじ2 (最後)



【作り方】

1. オレオクッキー風クラストを作る。
ココナッツオイル以外の材料をフードプロセッサーに入れ、粒が残る程度に攪拌する。
ココナッツオイルを加え、混ぜ合わせる。
2. 1.の半分を型に入れ、底に押し広げる。
3. フィリングを作る。
★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カカオバターを加えて10秒ほど攪拌したのち、ラムレーズンを加えて数回パルスで混ぜ合わせる(レーズンの形が残る程度)。
4. 3.で出来たフィリングを2.の型に流し入れ、冷凍庫で1時間ほど冷やし固める。
表面がかたまったら2.の残りのクラストを散らし、優しく押さえる。
冷凍庫で8時間冷やし固める。