

🍋 レモンケーキ 🍋

2020. 4. 20

【材料】

<クラスト>

- ・アーモンド50g
- ・デーツ30g
- ・ココナッツファイン20g
- ・塩少々

<フィリング>

- ・カシューナッツ80g
- ・ココナッツミルク80g
- ・メープルシロップ80g
- ・レモン汁大3
- ・レモンの皮を擦ったもの(1個分)
- ・レモンエッセンス少々
- ・ココナッツオイル40g (A)
- ・サイリウムパウダー少々 (A)

<レモンカード>

- ・バナナ30g
- ・メープルシロップ大4
- ・カカオバター20g
- ・レモン汁大2
- ・カシューナッツ20g
- ・バニラエッセンス少々



【作り方】

1.クラストを作る

材料をフードプロセッサーに入れ細かくする(セミナーで詳しく説明)し、型に入れ平らにする

2.フィリングを作る

ココナッツオイル、サイリウムパウダー(A)以外の材料をブレンダー、フードプロセッサーに入れトロトロにする。最後に(A)を入れて10秒混ぜる。

1の型に入れる。1時間冷凍庫に入れる。

3.レモンカードを作る

カカオバター以外の材料をブレンダーに入れトロトロにするし、最後にカカオバターを入れて10秒混ぜる。

2を冷凍庫から出しレモンカードを流し入れる

4.時間冷凍する

5.トッピング

レモンを小さく切って飾る