

3. 抹茶チーズケーキ

【材料】

15cm丸型(底取れタイプ)/シリコン型 1台分

クラスト

生アーモンド	60g
カカオパウダー	大さじ1
デーツ	20g
ココナッツファイン	10g
塩	少々

フィリング

生カシューナッツ	100g
水	100g
メープルシロップ	50g
レモン	大さじ1
レモンエクストラクト	少々
抹茶パウダー	大さじ2
白みそ	小さじ1
★ココナッツオイル	30g (最後)
★カカオバター	20g (最後)
★サイリウムパウダー	小さじ1 (最後)



デーツあん

デーツ (一晩浸水させる)	100g
メープルシロップ(ベリーダーク)	50g
※ フードプロセッサーにかけ、ペースト状にする	

【作り方】

1. クラストを作る。
クラスト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。
型に入れ、底にしっかり押し広げる。
2. 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★の付いた材料(ココナッツオイル、カカオバター、サイリウムパウダー)を入れ、
10秒ほど混ぜる。
3. 2.を1.の型に流し入れ、冷凍庫で約8時間冷やし固める。
4. 【仕上げ】抹茶パウダーをふりかけ、ブルーベリーを飾る。

※ フードプロセッサーとブレンダー(ミキサー)について

※ プレーンチーズケーキ / ブルーベリーチーズケーキ