

紫陽花ケーキ



◆クラスト

クルミ 80 g
デーツ 20 g
ココナッツファイン 10 g

◆フラワークリーム (紫陽花の花)

カシューナッツ 200 g
水 60 g
メープルシロップ 60 g
ココナッツオイル 40 g
塩 一つまみ

◆フィリング (赤、青)

カシューナッツ 100 g
メープルシロップ 50 g
ココナッツオイル 30 g
水 80 g
ラズベリー 20 g
バニラエクストラクト少々
※ブルーベリー 20 g

◆フラワークリーム用カラー

青 リナブルーパウダー少々
赤 ビーツパウダー少々
※富澤商店 孝義 6切#4 (金口)

★作り方

1. クラストの材料をフードプロセッサーにいれ、細くなるまで混ぜ容器の底にひく。
 2. フィリングの材料 (ココナッツオイルは最後に) を入れ5分混ぜる。
 3. 2を容器に入れ冷凍庫で3時間冷やし固める。
 4. フラワークリームを作る。材料 (ココナッツオイルは最後に) をフードプロセッサーに入れ5分混ぜる。一晩冷凍庫でひやす。
 5. フラワークリームは白、赤、青など好きな色に分ける。
- ※レッスンで詳細はご説明します。