

イチゴのケーキ



◆クラスト

生アーモンド 80g
テーツ 30g
メープルシロップ 大2
塩 一つまみ

◆フィリング

生カシユウナツツ 200g
有機ココナツツミルク 200g
メープルシロップ 80g
カカオバター 50g
バニラエクストラクト 少々

◆果物

いちご 10個(中)

◆ラズベリーソース

冷凍ラズベリー 100g、水 30g、
メープルシロップ 20g

◆作り方

- 1、クラストの材料をフードプロセッサーで細かく攪拌する。
- 2、型に1をしっかりと敷き詰める。
- 3、側面にイチゴの薄切りを張り付ける。(薄く切って先を三角に小さくカット)
- 4、フィリングを作る。カカオバターを48度以下で湯せんにかけて、溶かす。
- 5、その他の材料をフードプロセッサーに入れ、5分攪拌する。
- 6、最後にカカオバターを入れ、30秒混ぜる。
- 7、3の型に6のフィリングを少し入れ、ラズベリー(10個)をその上に入れたら残りのフィリングを入れる。
- 8、ラズベリーソースを作る。フードプロセッサーにラズベリーソースの材料を入れ攪拌する。
- 9、ラズベリーソースでハートの模様をかく。(7にラズベリーソースを円周に小さく丸く落とし爪楊枝で一気に円を書くようにする。ハート型がいくつもできる)