

6. コーヒーティラミス

【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

A コーヒーケーキ

| | |
|------------|------|
| ナッツフラワー | 50g |
| デーツペースト* | 50g |
| 生カカオパウダー | 大さじ3 |
| ココナッツオイル | 大さじ3 |
| 濃い目の穀物コーヒー | 大さじ3 |
| 塩 | 少々 |



B チョコレートムース

| | |
|------------|-----------|
| 生カシューナッツ | 50g |
| ココナッツミルク | 100g |
| デーツペースト* | 30g |
| バニラエクストラクト | 少々 |
| 塩 | 少々 |
| ★生カカオパウダー | 大さじ2 (最後) |
| ★ココナッツオイル | 20g (最後) |

C バニラクリーム

| | |
|------------|----------|
| 生カシューナッツ | 50g |
| ナッツミルク | 50g |
| メープルシロップ | 大さじ2 |
| バニラエクストラクト | 少々 |
| 塩 | 少々 |
| レモン汁 | 大さじ1 |
| ★ココナッツオイル | 50g (最後) |

※デーツペースト:

デーツ(一晩浸水)、水 各50g 事前に準備しておく。

フードプロセッサーにかけ、ペースト状にする

【作り方】

1. コーヒーケーキを作る。
すべての材料をフードプロセッサーに入れ、よく混ぜ合わせる。型に敷き詰める。
2. チョコレートムースを作る。
★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)。
★のカカオパウダーとココナッツオイルを加えて10秒ほど攪拌する。
3. 1.のコーヒーケーキの上に2.のチョコレートムースを入れ、平らにする。
バニラクリームを作る間、冷凍庫に入れておく。
4. バニラクリームを作る。
★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)。
★のココナッツオイルを加えて10秒ほど攪拌する。
5. 冷凍庫から3.を出し(※少し表面が固まっていること)、4.のバニラクリームを流し入れる。
8時間冷凍庫で冷やし固める。
6. 型から出し、人数分に切り分ける。トッピングにカカオパウダーをかける。