

## 7. チョコレートケーキ(トッパス風)

### 【材料】

貝印 パウンド型底取れタイプ(DL-6156) 1台分

#### A. アーモンドミルク

生アーモンド 120g  
水 1カップ (200cc)

#### B. チョコレートスポンジ

アーモンドパルプ 1カップ  
ローカカオパウダー 大4  
メープルシロップ 大3  
ココナッツオイル 大3  
塩 少々

#### C. チョコレートクリーム

アーモンドミルク 1カップ (200cc)  
生カシューナッツ 120g  
ローカカオパウダー 大4  
メープルシロップ 大4  
塩 少々  
ココナッツオイル 100g (最後)



### 【作り方】

1. アーモンドミルクを作る。  
A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)。ナッツバッグで漉す。  
アーモンドミルクはチョコレートクリームに、ナッツバッグに残ったアーモンドパルプはチョコレートスポンジに使う。
2. チョコレートスポンジを作る。  
Bの材料をフードプロセッサーに入れ、よく混ぜる。半分を型に入れ、プレスしながら敷き詰める。
3. チョコレートクリームを作る。  
Cのココナッツオイル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)。最後にココナッツオイルを入れ、10秒ほど混ぜる。
4. 2.に 3.のチョコレートクリームの1/3を入れ、冷凍庫で約1時間冷やし固める。  
残りのチョコレートクリームは冷蔵庫に保存する。
5. ケーキ型を冷凍庫から取り出し、残りのチョコレートスポンジを敷き詰める。約1時間冷凍庫に入れる。
6. 【仕上げ】 冷凍庫から出し、型から外し、パレットナイフで残りのチョコレートクリームを塗る。