

8-1. りんごタルト

【材料】

18cmタルト型(底取れタイプ) 1台分

クラスト

☆生くるみ	100g
☆デーツ	20g
☆カカオパウダー	15g
☆ココナッツファイン	15g
☆シナモンパウダー	少々

フィリング

りんご(紅玉)	1~2個
★レモンの絞り汁	大きじ1
★メープルシロップ	小さじ1
★シナモンパウダー	少々



カシューナッツクリーム:

生カシューナッツ	120g
メープルシロップ	80g
水	60g
バニラエクストラクト	少々
ココナッツオイル	70g (最後)
レーズン	少々 (最後)

【作り方】

1. りんごはくし形に切り、種の部分を除いてから包丁でスライスする。
2. 1.の薄切りりんごをバットに並べる。
★印の材料をよく混ぜ合わせたら、りんごにまんべんなくかける。
ラップをし、一晩ほど冷蔵庫に入れて味をなじませる。
3. クラストを作る。
フードプロセッサーに☆を入れ、少しくるみの粒が残る程度に攪拌する。
4. タルト型にクラストの材料を入れ、均等な厚さになるよう敷き詰める。
※クラストを型に敷き詰めた後、次の工程まで時間が開いてしまう場合は 冷凍庫に入れておく。
5. カシューナッツクリームを作る。
ココナッツオイルとレーズン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)。ココナッツオイルを加えて10秒ほど攪拌したのち、レーズンを加えて数回パルスで混ぜ合わせる(レーズンの形が残る程度)。
6. 4.のタルト型に5.のカシューナッツクリームを流し込み、1時間程冷凍する。
7. カシューナッツクリームの表面が少し固まっているのを確認し、2.のりんごを飾る。
冷凍庫で8時間冷やし固める。
8. 食べる1時間前に冷蔵庫に移して半解凍し、型から外してカットする。