

チーズタルト



Dream factory

【材料】18cm型

◆クラスト◆

生アーモンド	70g
ココナッツファイン	30g
デーツ	70g
※ローカカオパウダー	大1

◆トッピング◆

ゴジベリー(クコの実)	適宜
ピスタチオ	適宜

◆フィリング◆

生カシューナッツ	90g
ローココナッツオイル	60ml
レモン汁	大1
レモンエッセンシャルオイル	1滴
アガベシロップ又はメイプルシロップ	
	80ml
天然塩	少々
※ 水	50ml~100ml

【作り方】

1. クラストの材量をフードプロセッサーに入れ、細くなるまで攪拌する。タルト型に敷き詰める。
2. フィリングの材料をフードプロセッサーにいれ、滑らかになるまで攪拌する。1に流し込む。
3. 冷凍庫に5時間程入れ冷凍する。食べるときは30分ぐらい前に出して常温で解凍する。(季節による)
4. あっさりとした味で、穀物コーヒーにあいます。