

## 5. 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	小さじ1
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
ココナッツミルク	50g
メープルシロップ	大さじ2
バニラエクストラクト	小さじ1
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 事前に準備をしておく。  
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。  
★以外の材料をブレンダーに入れ、滑らかになるまで攪拌する(約2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。  
★以外の材料をブレンダーに入れ、滑らかになるまで攪拌する(約2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。  
5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。