

6. 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 100g
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 80g (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ブレンダーに入れ、滑らかになるまで攪拌する(約2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1/2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で5時間保存する。(冷凍庫 2時間)
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2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。