

## 4-1. マジックブルーベリーケーキ

### 【材料】

15cm丸型(底取れタイプ)/シリコン型 1台分

#### クラスト

生アーモンド	80g
デーツ	30g
ココナッツシュガー	10g

#### フィリング

生カシューナッツ	150g
水	100g
メープルシロップ	60g
バニラエクストラクト	少々
ココナッツオイル	50g (最後)



#### ブルーベリーソース

ブルーベリー(冷凍)	100g
水	50g

### 【作り方】

1. クラストを作る。  
クラストの材料をフードプロセッサーに入れ、粒が残る程度に攪拌する。  
型に入れ、底にしっかり押し広げる。
2. ブルーベリーソースを作る。  
ブルーベリーと水をフードプロセッサーに入れて攪拌する(約5分間)。4:1に分けておく。
3. フィリングを作る。  
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. 3. のフィリングを3等分する。  
A: 白 (内側)  
B: 薄紫 (中).....ブルーベリーソースを 1 (20%) 混ぜる。  
C: 紫 (外側).....ブルーベリーソースを 4 (80%) 混ぜる。
5. 1. の型にC⇒B⇒Aの順番に入れていく。
6. 冷凍庫で5時間冷やし固める。