

4-2. ブルーベリーケーキ（デザインの練習）

【材料】

12cm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	50g
デーツ	10g
ココナッツファイン	10g

フィリング

生カシューナッツ	50g
水	30g
メープルシロップ	30g
★ココナッツオイル	20g（最後）
★ブルーベリー(冷凍)	50g ※最初に入れないよう注意



【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、全体的に少し粘りが出て、粒が残る程度に攪拌する。
型に入れ、厚さが均等になるよう、プレスしながら底に敷き詰める。
2. ホワイトフィリングを作る。
★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。
デザイン用に大きじ2程度取り分けておく(模様を描く時に使います)。
3. ブルーベリーフィリングを作る。
フードプロセッサーに残っているホワイトフィリングにブルーベリーを加え、滑らかになるまで攪拌する。
 1. の型に流し入れる。
4. 模様を描く。
 2. で取り分けておいたホワイトフィリングで模様を描く。
例) マーブル模様 / ハート形 / フラワー / 蜘蛛の巣 等
5. 冷凍庫で冷やし固める。