

8.カカオロールケーキ



☆生地

ココナッツファイン	120g
リンゴ(皮をむいて)	130g
メープルシロップ	大1
ローカカオパウダー	大3
バニラエッセンス	小 1/2
水	180g
サイリウムパウダー	大1

☆デーツ餡

デーツ	100g
水	50g
ローカカオパウダー	大2

☆クリーム

生カシューナッツ	100g
水	80g
メープルシロップ	大2
塩	少々
ローカカオバター	30g(最後)

☆具

バナナ	1本
-----	----

<生地を作る>

- 1.ココナッツファインとリンゴを2~3分フードプロセッサーで混ぜる。
- 2.サイリウムパウダー以外を1に入れ1分混ぜる。ココナッツファインの白が見えなくなるまで。
- 3.最後にサイリウムパウダーを入れ10秒混ぜる。
- 4.テフロンシートに18×25cmに広げて巻き終わりの一片を斜めにしておく。(テフロンシートは大きめに切る、
厚さ8mm)
- 5.冷蔵庫の上段で1時間。表面が乾いたら裏返して再び1時間。(クッキングシートは上にはけない)

<クリームを作る>

- 1.ローカカオバター以外の材料をブレンダーで混ぜる。
- 2.ローカカオバターを入れたら10秒攪拌する。24時間冷蔵庫で冷やし固める。(又は冷凍庫で5時間固め、解凍する)
- 3.生地にクリームを広げ、巻き終わりの3センチは空けておく。
- 4.巻き始め5cmのところに浅い溝を作る。餡をひき。バナナを置く。
- 5.輪ゴムでシートの両側を止め固定して冷蔵庫で冷やす。

<デーツ餡を作る>

- 1.デーツと水を一晚浸水せる)
- 2.材料をフープロできめ細かく混ぜる。

☆ポイント:デーツ餡とクリームはあらかじめ作っておく。