

抹茶ケーキ 2



<材料>型 15センチ丸型 四角 11×14 (卵豆腐)

クラスト

- ・生アーモンド 60g
- ・デーツ 20g
- ・ココナッツファイン10g
- ・生カカオパウダー大さじ1

フィリング

- ・生カシューナッツ80g
- ・水 80g
- ・メープルシロップ50g
- ・抹茶パウダー 大さじ2
- ・白みそ 小さじ1
- ・ココナッツオイル30g (最後)

<作り方>

1. クラストを作る⇒クラストの材料を全てFPで混ぜる。
2. ケーキ型にしっかり押し付けて表面を滑らかにする。
3. フィリングを作る⇒ココナッツオイル以外の材料をブレンダーで2分混ぜてクリーミーにする。(ナッツのザラザラ感がないように)
4. 最後にココナッツオイルを入れて10秒混ぜる。
5. 3のクラストに4のフィリングを入れ少し揺すって表面を平らにする。
6. 4時間冷凍する。
7. トッピングに抹茶パウダーを使う。

※ナッツは一晩浸水させる。酵素抑制物質を除去。