

桜 ケーキ

使用する道具

型：底取れタイプ丸型
15cm



◆材料

【クラスト】

生アーモンド（一晩浸水） 60g
デーツ（ちぎる） 20g
ココナッツファイン 10g

【フィリング】

生カシューナッツ（一晩浸水） 100g
水 100g
アガベゴールド 50g
さくらエッセンス 10 滴
ラズベリー粉（ピンク色） 小 1/4
ビーツの粉（ピンク色・調整） 小 1/4

◆ココナッツオイル 50g
◆桜リキュール 大1（お好みで）
◆サイリウムパウダー 小1
※冷凍ラズベリー（細かくする） 50g

【トッピング】

粉寒天（お湯で溶けるタイプ） 小 4 分の1
お湯（80 度以上） 100g
アガベゴールド 10g
桜の花びらの塩漬け（塩だしする）

トッピングの作り方

お湯の中にアガベシロップ、粉寒天を入れ泡立て器で1分かき混ぜる。粗熱がとれ、表面に少し膜が張ったら泡立て器で良く混ぜ液体にする。

POINT

◆その他の材料は最後にいれます

◆作り方

※ナッツ類は一晩浸水、水で洗い、ざるに上げる。

1. クラストを作る。
クラストの材料を入れ、フードプロセッサーで少し粘りが出るまで攪拌する。
型にしっかり敷き詰める。
2. フィリングを作る
フィリングの◆その他の材料以外をブレンダーで約2分混ぜる。◆その他の材料を入れ 10 秒混ぜる。クラストの上にフィリング大さじ 6 杯を入れ、冷凍ラズベリーを端から 1 センチ内側に入れたら残りのフィリングを入れる。空気抜きをし、3時間程冷凍する。
3. トッピングを作る
4. 仕上げ
冷凍庫から出したケーキ（型の中に）の上に桜の花びらをカット分のせる。3を静かにフィリングの上に流し入れる。冷蔵庫で 15 分固める。凍っているうちに人数分にカットする。