

アーモンド・ショートクリームケーキ

杏仁クリーム

カシューナッツ	150 g
アーモンドミルク	100 g
ココナッツミルク	50 g
アガベシロップ	大3
アーモンドエキストラクト	大1
塩	少々
ココナッツオイル	100 g



15 cm丸型

バニラスポンジ

アーモンドパルプ	150 g
クルミ	70 g
ココナッツシュガー	大3
アガベシロップ	大4
バニラエキストラクト	少々
塩	少々
ココナッツオイル	40 g

アーモンドミルク

アーモンド	150 g
水	150 g

作り方

1. アーモンドミルクを作る。

アーモンドと水をフードプロセッサーに入れ5分混ぜ、ナッツバッグで固く絞る
水分ーアーモンドミルク。絞ったナッツの粉ーアーモンドパルプ。

2. バニラスポンジを作る。

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よく攪拌する。。
最後にココナッツオイルを入れ20秒ほど混ぜる。

3. 杏仁クリームを作る。

ココナッツオイル以外をフードプロセッサーに入れ5分混ぜる。
最後にココナッツオイルを入れ20秒混ぜる。

4. 2の半分を型に入れしっかり固める。その上に3の杏仁クリームの半分を入れる。

5. 冷凍庫で2時間固める。残りのバニラスポンジと杏仁クリームを型に入れ、3時間固める。