

ブルーベリークリーム ローケーキ

クリームにブルーベリーをたっぷり練り込んだ
華やかなケーキ



◆材料（12cm丸型1台分）

[クラスト]

- ・ 生アーモンド … 50g
- ・ デーツ … 40g
- ・ ココナッツファイン … 10g

[トッピング]

- ・ ブルーベリー
- ・ ラズベリー
- ・ ミントの葉
- ・ ココナッツファイン（お好みで）

[ブルーベリーケーキクリーム]

- ・ 生カシューナッツ
（4時間浸水）… 100g
- ・ 冷凍ブルーベリー
（解凍・水気を軽く切る）… 60g
- ・ ココナッツミルク … 80ml
- ・ メープルシロップ … 30g
- ・ ココナッツオイル … 20g
- ・ レモン果汁 … 小さじ1
- ・ バニラエッセンス … 少々

01

型の準備

12cmの底が抜ける丸型

02

クラストを作る

生アーモンド、デーツ、ココナッツファインをフードプロセッサーで砕いてしっとりした状態にし、型の底に敷き詰める。冷蔵庫で冷やしておく。

03

ブルーベリークリームを作る

生カシューナッツ、ココナッツミルク、メープルシロップ、ココナッツオイル、レモン果汁、バニラエッセンスをブレンダーで滑らかにする。
その後ブルーベリーを加えて再度攪拌。なめらかで紫がかったクリームになる。

04

型に流し入れて冷やす

クラストの上にクリームを流し入れ、表面をならし、冷凍庫で4時間冷やし固める。

05

トッピングする

ブルーベリーやラズベリーを飾り、ミントの葉を添えて完成！