

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（8時間浸水）… 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
（6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！