



녹지 않는 소프트 아이스크림 !? 일본식 티라미수 크레페 도쿄ver.

◎ 1인분

재료

재료명	분량(g·cc)	재료명	분량
크레페 반죽	1장	치즈크림	15g
치즈크림 (토피용)	30g	알갱이가 있는 팔소	18g
스폰지케이크	10g	완두콩	2g
흑당시럽	7g	안미초용 한천(간텐)	12g
콩고물(콩가루)	1g	굴 (통조림)	3g
생크림 ※a	50g	체리(통조림)	5g
그라뉴당 ※a	5g	프린트 모나카	1개

만드는 방법

- 1 a 를 합쳐서 각이 질 때 까지 거품을 낸다.
- 2 크레페 반죽을 펼치고 1 을 삼각형으로 찢다(약 35g 분량).
- 3 2 위에 스폰지케이크를 올리고 흑당시럽과 콩가루를 뿌린다. 추가로 치즈크림(15g)을 위에서 세로로 한 번 짜낸다.
- 4 아랫쪽 크레페를 반으로 접어, 왼쪽부터 굴려 크레페를 말아준다.
- 5 크레페를 세우고, 나머지 1 을 상부에 뚜껑을 씌우듯 짜낸다. 오른쪽 안쪽에 치즈크림을 소프트 아이스크림처럼 짜낸다. (3바퀴 조금 넘게)
- 6 치즈크림 왼쪽 앞에 팔소를 담고, 그 오른쪽에 한천(간텐), 완두콩 굴, 체리를 골고루 담아낸다.
- 7 왼쪽 안쪽에 모나카도 곁들인다.