



# ซอฟต์ครีมที่ไม่ละลาย!?

## ทีรามิสุแบบญี่ปุ่น เวอร์ชันโตเกียว

● 1 คน

### วัตถุดิบสำหรับ

ชื่อวัตถุดิบ	ปริมาณ (กรัม · ซีซี)		
แป้งเครป	1 แผ่น	ชีสครีม	15 กรัม
ครีมชีส (สำหรับเป็นท็อปปิง)	30 กรัม	ถั่วแดงกวน	18 กรัม
เค้กสปอนจ์	10 กรัม	ถั่วลิ้นเต่า	2 กรัม
น้ำตาลทรายแดง	7 กรัม	วุ้นที่ใช้สำหรับอันมิชิ	12 กรัม
คินาโกะ	1 กรัม	สั้ม (กระป๋อง)	3 กรัม
วิปครีม ※a	50 กรัม	เชอร์รี่ (กระป๋อง)	5 กรัม
น้ำตาลทรายขาว ※a	5 กรัม	โมนากะพิมพ์ลาย	1 ชิ้น

### วิธีทำ

- นำส่วนผสม a มาผสมแล้วตีให้เข้ากันจนตั้งยอด
- นำ ① มาทาบนแป้งเครป(ประมาณ 35 กรัม)
- นำสปอนจ์เค้กวางไว้ด้านบน ② แล้วโรยด้วยน้ำตาลทรายแดง และ ผงคินาโกะ  
หลังจากนั้น บีบครีมชีส (ขนาด 15 กรัม ) เป็นแนวตั้งจากด้านบนลงมา
- พับเครปครึ่งล่างขึ้นมาเป็นครึ่งวงกลม จากนั้นม้วนเครปจากด้านซ้ายไปให้สุด จนได้รูปทรงกรวย
- นำ ① ที่เหลือ มาบีบวนด้านบนเครปทำเป็นฝา บีบวิปครีมให้เป็นรูปคล้ายๆ ซอฟต์ครีมไว้ทางด้านขวา (วนประมาณ 3 ชั้น)
- ทางด้านซ้ายเยื้องมาข้างหน้าของครีมชีส วางถั่วแดงกวน แล้วทางด้านขวาให้ตกแต่งด้วย วุ้น ถั่วลิ้นเต่า สั้ม เชอร์รี่ โดยคำนึงถึงองค์ประกอบอย่างสวยงาม
- วางโมนากะพิมพ์ลายไว้ทางด้านซ้ายสุด