



# Kem mềm không chảy!? Bánh crepe tiramisu nhật bản Tokyo ver.

● Khẩu phần cho 1

## Nguyên liệu

Tên nguyên liệu	Số lượng (g · cc)		
Bánh crepe	1 cái	Kem phô mai	15g
Kem phô mai (làm topping)	30g	Bột đậu đỏ (Tsubuan)	18g
Bánh bông lan	10g	Đậu xanh	2g
Kuromitsu	7g	Thạch Anmitsu	12g
Kinako	1g	Quýt (sản phẩm đóng hộp)	3g
Kem tươi ※a	50g	Cherry (sản phẩm đóng hộp)	5g
Đường ※a	5g	In Monaka	1 cái

## Cách làm

- 1 Đánh đều (a) kem tươi và đường, đánh bông cho đến khi kem tạo chóp nhọn
- 2 Trải bánh crepe ra và bóp kem tươi đã đánh bông ở bước 1 thành hình tam giác (Khoảng 35g)
- 3 Đặt bánh bông lan lên trên 2 và rưới xi-rô đường nâu và bột đậu nành lên.  
Ngoài ra, bóp kem phô mai (15g) theo chiều dọc từ trên xuống
- 4 Gấp đôi bánh crepe và cuộn tròn từ bên trái sang
- 5 Dựng bánh crepe lên và bóp kem còn lại để tạo hình chóp nắp lên trên bánh.  
Bóp kem phô mai giống như kem mềm ở mặt sau bên phải (3 lần và từng chút một)
- 6 Trang trí Bột đậu đỏ (Tsubuan) ở mặt trước bên trái của kem phô mai, và bên phải cho thạch, đậu Hà Lan, quýt, cherry lên cân đối
- 7 Thêm Monaka vào phía sau bên trái