



# 不会融化的冰淇淋!?

## 和式提拉米苏可丽饼 (东京版)

◎ 1人份

### 材料

材料	份量		
可丽饼饼皮	1块	奶酪奶油	15克
奶酪奶油 (装饰用)	30克	红豆馅	18克
海绵蛋糕	10克	红豌豆	2克
黑糖蜜	7克	寒天 (用于制作馅蜜)	12克
黄豆粉	1克	罐头蜜柑	3克
鲜奶油 ※a	50克	罐头樱桃	5克
白砂糖 ※a	5克	印花糯米饼壳	1块

### 制作方法

- ① 把 a 提及的材料放进碗里，打至坚挺。
- ② 摊开饼皮，并在上面用 ① 的奶油 (约35克) 挤出一个倒三角。
- ③ 把海绵蛋糕、黑糖蜜和黄豆粉撒在 ② 的奶油上，并在倒三角的右上方方向横挤出一条奶酪奶油 (15克)。
- ④ 把下面的饼皮向上折，再从左边向右卷。
- ⑤ 卷好后拿起可丽饼，用步骤 ① 中剩下的奶油为可丽饼挤上一层盖子。在可丽饼的右后方像挤冰淇淋那样挤上奶酪奶油 (卷三圈多一点)。
- ⑥ 在奶酪奶油的左前方放上红豆馅，并在其右方平均地放上寒天、红豌豆、蜜柑和樱桃。
- ⑦ 在可丽饼的左后方插上印花糯米饼壳即可。

