



不會融化的冰淇淋!?

和式提拉米蘇可麗餅 (東京版)

◎ 1人份

材料

材料	份量		
可麗餅餅皮	1塊	起司奶油	15克
起司奶油 (裝飾用)	30克	紅豆餡	18克
海綿蛋糕	10克	紅豌豆	2克
黑糖蜜	7克	寒天 (用於製作餡蜜)	12克
黃豆粉	1克	罐頭蜜柑	3克
鮮奶油 ※a	50克	罐頭櫻桃	5克
白砂糖 ※a	5克	印花糯米餅殼	1塊

製作方法

- 1 把 a 提及的材料放進碗裏，打至堅挺。
- 2 攤開餅皮，並在上面用 1 的奶油 (約35克) 擠出一個倒三角。
- 3 把海綿蛋糕、黑糖蜜和黃豆粉撒在 2 的奶油上，並在倒三角的右上方向橫擠出一條起司奶油 (15克)。
- 4 把下面的餅皮向上折，再從左邊向右捲。
- 5 捲好後拿起可麗餅，用步驟 1 剩下的奶油為可麗餅擠上一層蓋子；在可麗餅的右後方像擠冰淇淋那樣擠上起司奶油 (捲三圈多一點)。
- 6 在起司奶油的左前方放上紅豆餡。並在其右方平均地放上寒天、紅豌豆、蜜柑和櫻桃。
- 7 在可麗餅的左後方插上印花糯米餅殼即可。

