



# 녹지 않는 소프트 아이스크림 !? 일본식 티라미수 크레페 교토ver.

◎ 1인분

## 재료

재료명	분량(g·cc)	재료명	분량
크레페 반죽	1장	치즈크림	15g
치즈크림(토피нг용)	30g	말차 와라비모찌	20g
스폰지케이크	10g	말차 파우더	적당량
흑당 시럽	7g	오이리	적당량
콩고물(콩가루)	1g	프린트 모나카	1개
생크림 ※a	50g		
그라뉴당 ※a	5g		

## 만드는 방법

- 1 a를 합쳐서 각이 질 때 까지 거품을 낸다.
- 2 크레페 반죽을 펼치고 ①을 삼각형으로 찢다(약 35g 분량).
- 3 삼각형으로 찢낸 휘핑크림 위에 스폰지케이크를 얹고 흑당 시럽과 콩고물을 뿌린다. 추가로 치즈크림(15g)을 위에서 세로로 한 번 찢낸다.
- 4 아랫쪽 크레페를 반으로 접어, 왼쪽부터 굴려 크레페를 말아준다.
- 5 오른쪽 안쪽에 치즈크림을 소프트 아이스크림처럼 찢낸다. (3바퀴 조금 넘게)
- 6 앞쪽에 와라비모찌를 담고 전체에 말차 파우더를 뿌려준다.
- 7 치즈크림 위에 오이리를 토피ಂಗ으로 얹는다.
- 8 왼쪽 안쪽에 모나카를 곁들인다.