



ซอฟต์ครีมที่ไม่ละลาย!?

ที่รามิสุแบบญี่ปุ่น เวอร์ชันเกียวโต

● 1 คน

วัตถุดิบสำหรับ

ชื่อวัตถุดิบ

ปริมาณ (กรัม • ซีซี)

แป้งเครป	1 แผ่น
ครีมชีส (สำหรับเป็นท็อปปิง)	30 กรัม
เค้กสปอนจ์	10 กรัม
น้ำตาลทรายแดง	7 กรัม
คินาโกะ	1 กรัม
วิปครีม ※a	50กรัม
น้ำตาลทรายขาว ※a	5กรัม

ชีสครีม	15 กรัม
วาราบิโมจิ รสชาเขียว	20 กรัม
ผงชาเขียว	พอประมาณ
โออิริ (ขนมที่ทำมาจากแป้งข้าวเหนียวกับน้ำตาล)	พอประมาณ
โมนากะพิมพ์ลาย	1 ชิ้น

วิธีทำ

- 1 นำส่วนผสม a มาผสมแล้วตีให้เข้ากันจนตั้งยอด
- 2 นำ 1 มาทาบนแป้งเครป(ประมาณ 35 กรัม)
- 3 นำสปอนจ์เค้กวางไว้ด้านบน 2 แล้วโรยด้วยน้ำตาลทรายแดง และ ผงคินาโกะ
หลังจากนั้น บีบครีมชีส(15 กรัม)เป็นแนวตั้งจากด้านบนลงมา
- 4 พับเครปครึ่งล่างขึ้นมาเป็นครึ่งวงกลม จากนั้นม้วนเครปจากด้านซ้ายไปให้สุด จนได้รูปทรงกรวย
- 5 ตั้งเครปขึ้นและบีบวิปครีมให้เป็นรูปคล้ายๆ ซอฟต์ครีมไว้ทางด้านขวา (วนประมาณ 3 ชั้น)
- 6 วางวาราบิโมจิ รสชาเขียวไว้ทางด้านหน้าของเครป แล้วโรยด้วยผงชาเขียวให้ทั่ว
- 7 วางโออิริ(ขนมที่ทำมาจากแป้งข้าวเหนียวกับน้ำตาล)บนครีมชีส
- 8 วางโมนากะพิมพ์ลายไว้ด้านซ้ายสุด