



不会融化的冰淇淋!?

和式提拉米苏可丽饼 (京都版)

● 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	抹茶葛饼	20克
海绵蛋糕	10克	抹茶粉	适量
黑糖蜜	7克	彩色米菓子	适量
黄豆粉	1克	印花糯米饼壳	1块
鲜奶油 ※a	50克		
白砂糖 ※a	5克		

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，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 在可丽饼的前方放上蕨饼，并为可丽饼整体撒上抹茶粉。
- ⑦ 把彩色米菓子撒在奶酪奶油上作点缀。
- ⑧ 在可丽饼的左后方插上印花糯米饼壳即可。

