



不會融化的冰淇淋!?

和式提拉米蘇可麗餅 (京都版)

◎ 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	抹茶蕨餅	20克
海綿蛋糕	10克	抹茶粉	適量
黑糖蜜	7克	彩色米菓子	適量
黃豆粉	1克	印花糯米餅殼	1塊
鮮奶油 ※a	50克		
白砂糖 ※a	5克		

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 好後拿起可麗餅，在可麗餅的右後方像擠冰淇淋那樣擠上起司奶油 (捲三圈再多一點)。
- 6 在可麗餅的前方放上蕨餅，並為可麗餅整體撒上抹茶粉。
- 7 把花嫁菓子撒在起司奶油上作點綴。
- 8 在可麗餅的左後方插上印花糯米餅殼即可。

