



녹지 않는 소프트 아이스크림 !? 일본식 티라미수 크레페 오사카ver.

◎ 1인분

재료

재료명	분량(g·cc)	재료명	분량
크레페 반죽	1장	치즈크림	15g
치즈크림(토핑용)	30g	슈크림	2개
스폰지케이크	10g	코팅용 초콜릿	10g
흑당시럽	7g	피스타치오(잘게 썬 것)	적당량
콩고물(콩가루)	1g	말린 딸기 청크	적당량
생크림 ※a	50g	이썬시게	2개
그라뉴당 ※a	5g	프린트 모나카	1개

만드는 방법

- 1 a를 합쳐서 각이 질 때 까지 거품을 낸다.
- 2 크레페 반죽을 펼치고 ①을 삼각형으로 찐다(약 35g 분량).
- 3 삼각형으로 찐 휘핑크림 위에 스폰지케이크를 얹고 흑당 시럽과 콩고물을 뿌린다. 추가로 치즈크림(15g)을 위에서 세로로 한 번 찐다.
- 4 아랫쪽 크레페를 반으로 접어, 왼쪽부터 굴러 크레페를 말아준다.
- 5 오른쪽 안쪽에 치즈크림을 소프트 아이스크림처럼 찐다. (3바퀴 조금 넘게)
- 6 타코야키 스타일의 슈크림(사전준비 참조)을 앞쪽에 올리고 이썬시게 2개를 꽂는다.
- 7 왼쪽 안쪽에 모나카도 곁들인다.