



# ซอฟครีมที่ไม่ละลาย!?

## ทีรามิสุแบบญี่ปุ่น เวอร์ชันโอซาก้า

● 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	50 กรัม
น้ำตาลทรายขาว *a	5 กรัม

ชีสครีม	15 กรัม
ชูครีม	2 ลูก
ช็อกโกแลตสำหรับเคลือบ	10 กรัม
ถั่วพิสตาชิโอ (สับละเอียด)	พอประมาณ
สตอร์อ์เบอร์รี่แห้ง (จีน)	พอประมาณ
ไม้จิ้มฟัน	2 อัน
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)  
บีบวิปครีมให้เป็นรูปคล้ายๆ ซอฟต์ครีมไว้ทางด้านขวา (วนประมาณ 3 ชั้น)
- 6 เสียบชูครีมรูปทาโกะยากิ(ที่เตรียมไว้)ด้วยไม้จิ้มฟัน แล้ววางไว้ทางด้านหน้าของเครป
- 7 วางโมนากะพิมพ์ลายไว้ด้านซ้ายสุด