

**NGUYÊN LIỆU****Cốt Bánh**

- 500g bột bánh Chiffon Rich's
- 500g trứng gà
- 75g nước lọc
- 75g dầu ăn

**Mousse Tiramisu**

- 100g bột Mousse Tiramisu Rich's
- 140g nước ấm
- 400g kem Rich's Dairy Whipping
- 150g cream cheese
- 3 lòng đỏ
- 25g đường

**SỐT DÂU TÂY**

- 150g dâu tây tươi hoặc đông lạnh
- 65g đường
- 5g nước cốt chanh
- 2 lá gelatin

**CÁCH LÀM****Cốt Bánh**

- Cho bột bánh Chiffon, trứng, nước, và máy trộn, dùng lồng cầu đánh tốc độ thấp khoảng một phút.
- Vét bột quanh thành cối xuống, tiếp tục đánh với tốc độ cao 5 phút cho đến khi hỗn hợp mịn và đồng nhất.
- Thêm dầu ăn vào đánh tốc độ thấp khoảng 30 giây. Cho bột bánh vào khuôn nướng ở nhiệt độ 180 độ C.

**Mousse Tiramisu**

- Cho bột Mousse Tiramisu vào nước ấm trộn đều, sau đó cho kem Rich's Dairy Whipping vào cối đánh bông mềm.
- Đánh nhuyễn cream cheese đã mềm.
- Đánh bông lòng đỏ trứng và đường trên nước ấm (cách thủy.)
- Trộn kem chesse vào hỗn hợp kem đánh bông, tiếp tục trộn trứng gà đã bông và hỗn hợp Mousse Tiramisu vào.

**Sốt Dâu Tây**

- Dâu tây xay nhuyễn, xong cho đường, nước cốt chanh vào nồi đun sôi cho tan. Tiếp tục cho gelatin đã ngâm mềm vào khuấy cho tan, tắt bếp để nguội.

**Ghép Bánh**

- Cho cốt bánh vào khuôn, quét sốt dâu lên mặt bánh. Đổ sốt tiramisu lên mặt cốt bánh. Sau đó lặp lại tương tự thêm 1 đến 2 tầng tùy thích.
- Để bánh trong tủ đông 20 phút.
- Cuối cùng đổ sốt dâu lên mặt bánh và trang trí bằng dâu tây và quả mọng.

