

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 XOÀI CHANH LEO

- 250g xoài chín
- 30g nước cốt chanh leo
- 55g 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 Xoài Chanh Leo

- Xay xoài nhuyễn, cho đường, nước cốt chanh leo & chanh cho vào nồi đun sôi cho tan. Cho gelatin đã ngâm mềm vào khuấy cho tan, tắt bếp để nguội

Ghép Bánh

- Cho cốt bánh vào khuôn, quét sốt xoài 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. Sau đó đổ sốt xoài lên mặt bánh và trang trí bằng xoài cắt hạt lựu và quả tùy thích.

