

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 TRÀ XANH

- 100g nước
- 100g đường
- 3g bột trà xanh

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 Trà Xanh

- Cho đường, nước vào đun sôi. Tắt bếp cho bột trà xanh vào hòa tan để nguội.

Ghép Bánh

- Cho cốt bánh vào khuôn, quét sốt trà xanh 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 3 tiếng.
- Cuối cùng rắc trà xanh lên mặt bánh và trang trí.

