



BÁNH BENTO VỊ TRÀ SỮA

NGUYÊN LIỆU

KEM TRÀ SỮA

- 1 Lòng đỏ trứng
- 25g Đường đen
- 10g Bột ngô
- 150g Nước hồng trà (8g trà ủ với 200ml nước sôi trong 15')
- 100g Rich's Dairy Whipping Cream
- 30g Cream cheese
- Trân châu đen

CỐT CHIFFON HỒNG TRÀ

- 500g Bột Bánh Chiffon Rich's
- 500g Trứng
- 75g Nước hồng trà (5g trà nghiền vụn ủ với 100ml nước sôi trong 15', giữ bã trà)
- 75g Dầu ăn



CÁCH LÀM

KEM TRÀ SỮA

- Trộn đều lòng đỏ với đường, thêm bột ngô, nước trà đen lọc qua rây.
- Đun hỗn hợp trên bếp, vừa đun vừa khuấy đến khi hỗn hợp sôi chín thì cho cream cheese đã đánh nhuyễn vào
- Trộn đều hỗn hợp, tắt bếp, cho ra âu để nguội (1)
- Đánh bông nhẹ 100g kem tươi rồi trộn vào hỗn hợp kem trà (1)

CỐT BÁNH CHIFFON HỒNG TRÀ

- Cho Bột Bánh Chiffon Rich's Richmix, bã trà, trứng, nước hồng trà vào máy trộn, dùng lồng cầu đánh tốc độ thấp khoảng 1 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.
- Dập bánh thành những hình tròn đều nhau.

GHÉP BÁNH

- Đục lỗ tròn trên mặt bánh
- Bơm kem trà sữa
- Trang trí bằng trân châu đen