

🍰CÁCH LÀM BÁNH TIRAMISU ĐƠN GIẢN NHẤT - AI CŨNG LÀM ĐƯỢC 🍰

✅ Trong công thức này mình sẽ thay phần trứng gà bằng whipping cream, vẫn giữ nguyên cách dùng mascarpone để giữ độ béo và đặc biệt mình sẽ không sử dụng rượu Rum.

🍰 Công thức: 🍰

10g Cà phê hoà tan

150ml nước nóng

300ml whipping cream

250g Mascarpone cheese

50g Đường

20g Bột Ca cao

👉 Cách làm chi tiết:

- Hoà tan cà phê và nước nóng và để sang một bên.
- Cho đường và whipping cream vào âu (nên để âu và tủ lạnh trước vài phút giúp dễ đánh kem hơn). Đánh từ từ và theo dõi, khi kem vừa đủ cứng (soft peak) , cho phô mai mascarpone vào và tiếp tục đánh tới khi nhấc que đánh lên thấy chóp nhọn thẳng đứng (stiff peak) , nghiêng âu hầu như kem không xê dịch thì dừng lại ngay. Không đánh quá lâu kem sẽ bị tách nước và lỏng nhão.
- Nhúng bánh lady finger vào cà phê khoảng 1 - 2 giây rồi xếp vào khuôn (20x15cm). Quét 1/2 lượng kem lên bánh, sau đó tiếp tục xếp bánh mới lên và quét phần kem còn lại.
- Để tủ lạnh khoảng 5 giờ trước khi dùng.

😊 Chúc các bạn thành công !