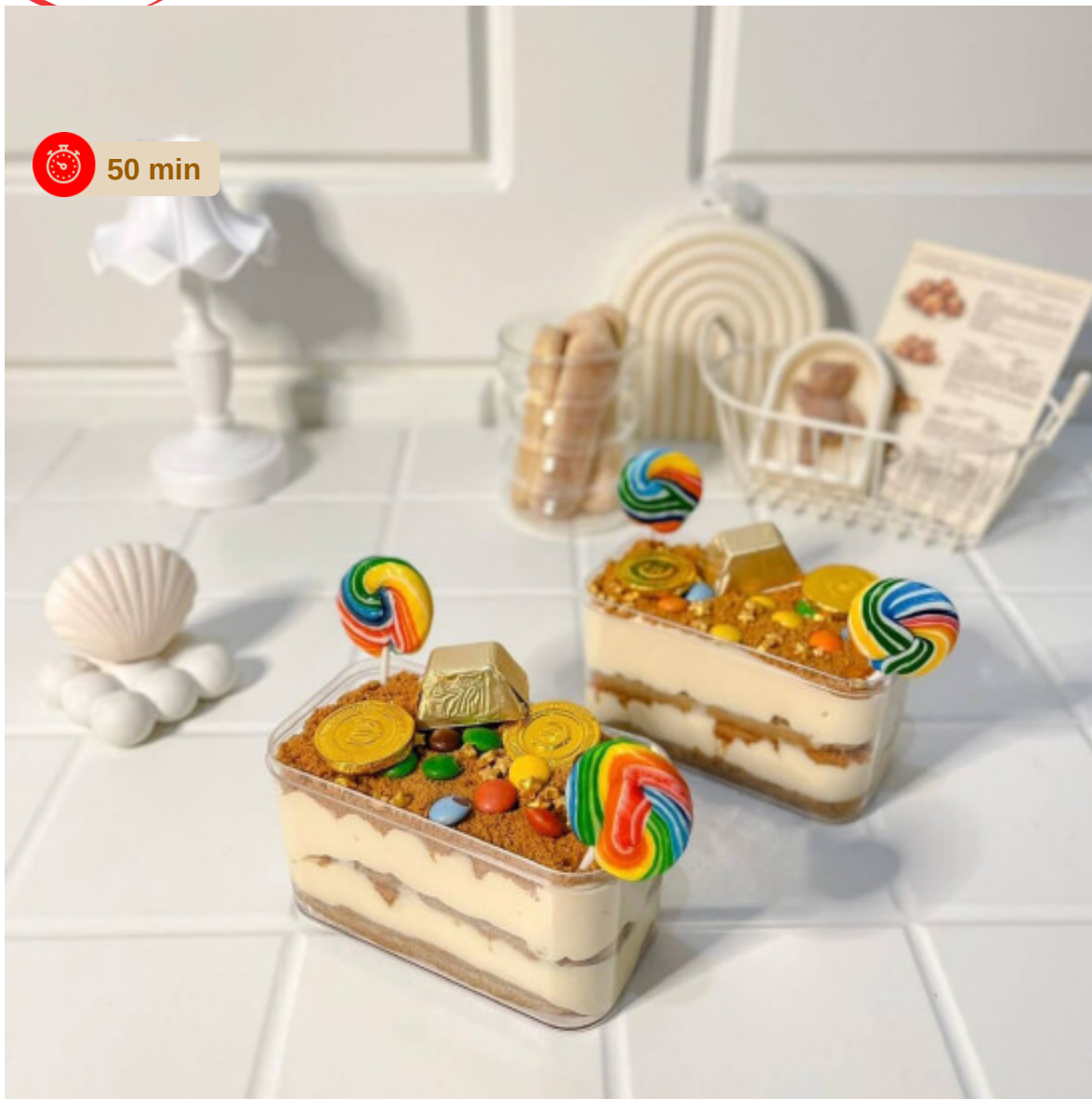




50 min



Caramel Tiramisu

DESKRIPSI

6091

BAHAN-BAHAN

Tiramisu Cream:

- 100 g mascarpone cheese
- 20 g gula halus
- 60 g whipping cream
- 30 g [Sasa Santan Omega 3](#)
- Vanilla extract
- Caramel sauce
- Lady finger
- Kopi
- Caramel biscuit crumb

Dekorasi:

- Golden Leaf
- Chocolate Coin
- Candy
- Lolipop Sprinkle



Melezatkan!

1. Untuk membuat tiramisu cream: campurkan mascarpone cheese & gula halus lalu aduk sampai tercampur rata.
2. Kemudian tuang whipping cream, Sasa Santan Omega 3, vanilla extract & caramel sauce. aduk kembali dengan mixer sampai teksturnya kaku.
3. Celupkan lady finger ke dalam kopi, lalu letakkan ke dalam dessert box.
4. Semprotkan cream diatasnya, lalu taburi dengan biscuit crumb. ulangi step ini 2x.
5. Finishing: dekorasi tiramisu dengan golden leaf, chocolate coin, candy, lolipop, sprinkle