

โตเกียวบานาน่า ทำกินเองที่บ้านได้ง่ายๆ



โตเกียวบานาน่า ทำกินเองที่บ้านได้ง่ายๆ

เนื้อเคঁกบางเบา รสหวานหอมละมุน ใครได้ชิมต้องติดใจ แซ่ร์เก็บไว้
ลองทำได้เลยคะ

ครีมคัสตาร์ดกล้วยหอม

ส่วนผสม

- กล้วยหอม 100 กรัม
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- แป้งข้าวโพด (Corn Starch) 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาล 3 ช้อนโต๊ะ
- นมสด 150 มิลลิลิตร
- กลิ่นวนิลา 1/4 ช้อนชา

วิธีทำ

1. บดกล้วยให้ละเอียด
2. ผสม แป้ง น้ำตาล ไข่ไก่ นมสด ลงไป คนให้เข้ากัน
3. กรองส่วนผสม ให้ได้ครีมเนื้อนุ่มเนียน
4. นำส่วนผสมใส่หม้อ ตั้งไฟอ่อน คนเบาๆ ให้เข้ากันจนกระทั่งเริ่มข้นเป็นเนื้อครีม
5. ใส่วนิลาลงไป คนให้เข้ากัน (หากชอบกลิ่นวนิลา สามารถเพิ่มปริมาณได้)
6. นำขึ้นจากเตา พักไว้ให้เย็น
7. เมื่อครีมเย็นแล้ว นำใส่ถุงบีบ แล้วแช่ตู้เย็นไว้

สปันจ์เค้ก (Sponge Cake)

ส่วนผสม

- ไข่ไก่ 6 ฟอง (แยกไข่แดง ไข่ขาว)
- น้ำตาล 60 กรัม (ส่วนที่ 1)
- น้ำตาล 80 กรัม (ส่วนที่ 2)
- น้ำมันพืช 80 มิลลิลิตร
- นมสด 80 มิลลิลิตร
- แป้งเค้ก 120 กรัม
- น้ำมะนาว 3-4 หยด

วิธีทำ

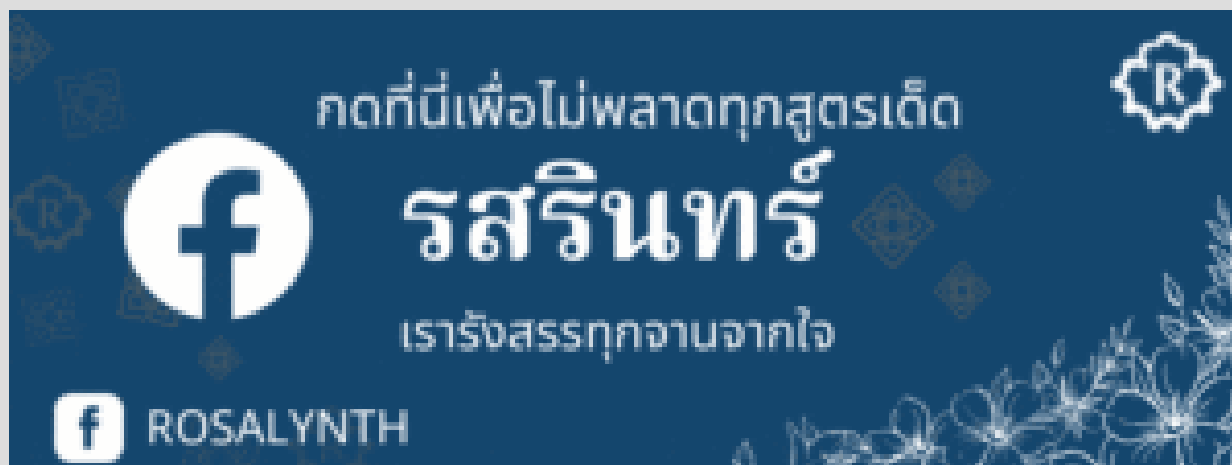
1. วอร์มเตาอบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส
2. แยกไข่แดงไข่ขาวออกจากกัน
3. นำไข่แดง และน้ำตาล (ส่วนที่ 1) ใส่ลงในโถปั่น ปั่นให้เข้ากันด้วยความเร็วปานกลางจนมีสีขาวเหมือนมายองเนส จากนั้น ใส่น้ำมันและนมลงไป ปั่นให้เข้ากัน
4. นำส่วนผสมออกจากเครื่องปั่น ค่อยๆ ร่อนแป้งใส่ลงไป แล้วคนเบาๆ ให้เข้ากัน (อย่าในที่ละเอียดๆ ให้ค่อยๆ ร่อนแป้งใส่เข้าไป และค่อยๆ คนเบาๆ ให้เข้ากัน)
5. นำส่วนของไข่ขาวมาทำเป็นเมอแรงค์ โดยใส่ไข่ขาวลงในโถปั่น ใส่น้ำมะนาวลงไป 3-4 หยด
6. ตีไข่ขาวให้ขึ้นฟู ทะยอยใส่น้ำตาล (ส่วนที่ 2) ลงไป ตีจนไข่ขาวตั้งยอด
7. นำส่วนผสมตอนแรกมาผสมกับเมอแรงค์ที่ตีได้ โดยทะยอยใส่ทีละ 1/3 ส่วน ค่อยๆ คนให้เข้ากัน
8. นำส่วนผสมใส่พิมพ์สี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาด 30 เซนติเมตร นำเข้าเตาอบ อบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 16-18 นาที

ประกอบร่าง

1. ตัดเค้ก ออกเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัสให้ได้ 4 ชิ้น
2. วางเค้กที่ตัดลงบนแรปพลาสติก ให้เอาด้านที่เป็นสีน้ำตาลขึ้นข้างบน
3. บีบครีมกล้วยลงบนเค้ก ม้วนให้เป็นโรลด้วยแรปพลาสติก และบิดปลายทั้งสองข้างให้เหมือนปลายลูกอม
4. นำเข้าตู้เย็นให้เซตตัว จากนั้น เอาแรปพลาสติกออก พร้อมรับประทาน

เคล็ดลับ

การบีบมะนาวลงไปไข่ขาว จะช่วยให้เราตีไข่ขาวได้ขึ้นฟูค่ะ
1 สูตรทำโตเกียวนานาได้ 8 ชิ้นค่ะ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)