

BAHAN A :

- | | |
|-------------------|------------------|
| • Telur Utuh | 250 gr (5 butir) |
| • Kuning Telur | 100 gr (5 butir) |
| • Gula Pasir | 180 gr |
| • Cake Emulsifier | 15 gr |

BAHAN B :

- | | |
|-------------------------------|-------|
| • Tepung Terigu MELATI | 90 gr |
| • Coklat Bubuk | 30 gr |
| • Baking Powder | 3 gr |

BAHAN C :

- | | |
|-----------------------|--------|
| • Butter (dilelehkan) | 125 gr |
| • Pasta coklat | 1 sdt |



BAHAN COVER :

- | | |
|---------------|--------|
| • Coklat Blok | 500 gr |
| • Whipe Cream | 500 gr |
| • Butter | 2 sdt |

BAHAN BUTTER CREAM :

- | | |
|---------------------|--------|
| • Mentega Putih | 100 gr |
| • Gula Halus | 150 gr |
| • Susu Kental Manis | 20 gr |
| • Margarine | 100 gr |

CARA MEMBUAT :

1. Masak whipe cream sampai hangat matikan api
2. Masukkan coklat blok aduk sampai meleleh, kemudian masukan butter

CARA MEMBUAT LAPISAN BUTTER CREAM :

1. Campur semua bahan sampai mengembang dan lembut

CARA MEMBUAT :

1. Kocok bahan A hingga mengembang dengan hand mixer kecepatan tinggi.
2. Masukkan bahan B (yang sudah diayak) kocok kembali hingga rata dengan hand mixer kecepatan rendah.
3. Masukkan bahan C aduk dengan spatula sampai rata.
4. Tuang adonan sebanyak 450 gram ke loyang ukuran 18x18 cm yang sudah dialasi kertas roti (menjadi 2 loyang)
5. Panggang dengan suhu 160°C selama 25 menit atau sampai matang.
6. Penyelesaian: Belah cake menjadi dua bagian kemudian olesi salah satu bagian dalam dengan butter cream, tumpuk kembali, kemudian cover dengan butter cream ratakan, kemudian masukan ke lemari pendingin sampai cover cream agak mengeras. keluarkan dari lemari pendingin siram dengan ganache dan hias sesuai dengan selera.

Hasil Untuk 8 Potong

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

