

Chiffon Jambu Biji



PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN:

- Tepung terigu **MELATI** 400 gr
- Gula pasir 400 gr
- Kuning telur 7 butir
- Putih telur 8 butir
- Baking powder 4 gr
- Soda kue 3 gr
- Vanili bubuk 3 gr
- Minyak sayur 200 gr
- Jelly bubuk rasa jambu biji 20 gr
- Serbuk minuman rasa jambu biji 20 gr
- Daging buah jambu biji 400 gr
- Air 50 ml

BAHAN FILLING:

- Butter 200 gr
- Gula tepung 100 gr
- Perisa jambu biji 20 gr



CARA MEMBUAT:

1. Blender daging buah jambu biji dengan 2 bungkus serbuk minuman rasa jambu.
2. Campur terigu, jelly bubuk, vanili, baking powder dan soda kue.
3. Masukkan minyak sayur ke dalam jambu blender dan campurkan ke dalam campuran tepung, lalu aduk.
4. Masukkan kuning telur, aduk rata jangan sampai bergerindil.
5. Tambahkan 50 ml air.
6. Kocok putih telur hingga berbusa kemudian masukan gula pasir, kocok hingga kaku.
7. Masukkan sedikit adonan putih telur ke dalam adonan jambu biji, aduk hingga rata, kemudian masukan seluruh adonan jambu biji ke dalam adonan putih telur, aduk hingga rata.
8. Masukan ke dalam loyang kemudian oven dalam suhu 180°C selama 45 menit atau hingga matang.
9. Mixer semua bahan filling, potong cake kemudian lapi dengan filling.
10. Angkat dan sajikan.

Hasil untuk 8 potong cake.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

