



Cake Coklat

Bilik » Dapur | Ahad, 16 Mei 2010 20:30

Penulis : Seriyawati

Bahan Utama

- # 4 butir telur.
- # 150 gr gula pasir.
- # 150 gr mentega.
- # 130 gr tepung terigu.
- # 20 gr coklat bubuk.
- # 1 sdt baking powder.

Bahan Topping

- # Whipped Cream 200 ml + 50 gr gula halus.
- # Coklat, diserut.
- # Buah (sesuai selera, bisa cherry kaleng ,strawberi, kiwi, jeruk, dll).

Cara Membuat

- # Lelehkan mentega, sisihkan.
- # Campur terigu, coklat bubuk, baking powder. Ayak jadi satu, sisihkan.
- # Mixer telur dan gula dengan kecepatan tinggi sampai mengembang dan pucat (untuk 4 butir telur kira-kira 15 menit).
- # Tambahkan campuran terigu, aduk perlahan dengan spatula.
- # Masukkan mentega cair, aduk sampai rata.
- # Masukkan ke loyang (bentuknya sesuai selera) yang sudah dialasi dengan kertas roti yang disemir mentega.
- # Panggang di oven dengan suhu 170 derajat Celsius selama 30 menit hingga matang. Lalu angkat dan dinginkan.

Hiasan

- # Kocok menggunakan mixer, whipped cream dengan 50 gr gula halus sampai kaku dan pucat.
- # Setelah dingin, cake dihias, agar adonan cream tidak meleleh/cair.