



Black Forest Trifle

Bilik » Dapur | Ahad, 14 Oktober 2012 18:00

Penulis : Eva Mislia

Bahan Cake Cokelat

- # 5 kuning telur dan 3 putih telur.
- # 100 gr gula pasir.
- # 100 gr tepung terigu.
- # 2 sdm cokelat bubuk.
- # 100 gram margarine, cairkan.
- # 1 kaleng (400 gram) ceri hitam dalam syrup, siap beli.
- # Kirchwasser/rum, bila suka.
- # 250 ml krim kental, kocok dingin. Atau dapat menggunakan 100 gram krim bubuk, kocok dengan 175 ml susu cair dingin hingga mengembang.

Bahan Hiasan

- # Irisan cokelat masak.
- # Ceri merah.

Cara Membuat

- # Cake Cokelat : Panaskan oven dengan temperatur 180 derajat Celcius. Lalu siapkan loyang segi empat ukuran 20 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.
- # Kocok gula dan telur hingga mengembang, masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata. Tambahkan margarin cair, aduk rata, dan tuangkan ke dalam loyang.
- # Panggang selama 30 menit hingga matang. Angkat, dinginkan, dan potong-potong.
- # Siapkan gelas bertangkai, isi dengan potongan kue di dasar gelas, tuangkan syrup, ceri hitam, dan rum. Bila suka, buah ceri hitam krim kental yang telah dikocok dan susun lagi berurutan, kue, ceri, dan krim. Simpan dalam lemari pendingin selama 30 menit.
- # Hias dengan irisan cokelat masak dan ceri merah.

Porsi untuk 6 gelas.