



Kue Lapis Tabur Enting Kacang

Bilik » Dapur | Ahad, 6 Januari 2013 13:00

Penulis : Eva Mislia

Bahan Utama

- # 10 kuning telur.
- # 6 putih telur.
- # 175 gram gula pasir.
- # 1/2 sdt cake emulsifier/tbm/sp/ovalet.
- # 150 gram tepung terigu.
- # 100 gram margarin, lelehkan.
- # Pasta moka secukupnya.

Bahan Vanilla Nougat

- # 250 gram cokelat oles roti.
- # 150 gram krim bubuk, campur dengan 200 ml susu dingin, kocok.
- # 300 gram enting kacang, tumbuk kasar.
- # Hiasan : Enting kacang dan ceri merah.

Cara Membuat

Siapkan loyang bulat ukuran 22 cm, olesi dengan margarin, taburi tepung terigu, sisihkan. Panaskan oven dengan temperatur 180 derajat Celcius.

Kocok kuning telur dan putih telur bersama gula pasir dan cake emulsifier, hingga mengembang dan lembut.

Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tambahkan margarin leleh, aduk rata. Tambahkan pasta moka, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 40 menit hingga matang.

Vanilla Nougat : Campur cokelat oles dengan krim yang telah dikocok, aduk rata.

Penyelesaian : Potong kue menjadi 3 bagian mendatar, olesi dengan olesan krim, taburi dengan enting kacang, ratakan dan susun kembali. Hias seluruh permukaan kue, taburi dengan enting kacang dan ceri merah. Simpan dalam lemari pendingin.

Sajikan dingin.

Porsi untuk 12 potong.