



Choco Sponge Roll

Bilik » Dapur | Ahad, 17 Februari 2013 15:00

Penulis : Eva Mislia

Bahan

- # 4 kuning telur.
- # 1 putih telur.
- # 80 gram gula pasir.
- # 1/2 sdt cake emulsifier.
- # 50 gram tepung terigu.
- # 10 gram cokelat bubuk.
- # Pasta cokelat secukupnya.
- # 80 gram margarin, lelehkan.
- # Olesan : Selai cokelat atau vla instant, secukupnya.

Cara Membuat

- # Siapkan loyang ukuran 20 cm, olesi dengan margarin, dan taburi tepung terigu. Juga siapkan dandang yang cukup untuk loyang ukuran 20 cm, panaskan dengan air yang cukup.
- # Kocok telur bersama gula pasir dan cake emulsifier/tbm/ovalet/sp, kocok hingga mengembang dan lembut.
- # Masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata. Tambahkan margarin cair, aduk rata, dan tuangkan ke dalam loyang.
- # Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat. Siapkan kertas roti dan tuangkan kue, dinginkan. Lalu olesi dengan selai cokelat, gulung, dan padatkan.
- # Potong-potong sebelum disajikan.

Porsi untuk 8 potong.