

FROZEN CHOCOLATE CHEESE PIE



PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN PIE :

- Tepung Terigu **BAKUNG** 480 gr
- Coklat Bubuk 10 gr
- Gula Halus 100 gr
- Garam 1 gr
- Margarin 300 gr
- Telur 1 butir
- Essens Lemon $\frac{1}{4}$ sdt
- Air Es 1 sdm

BAHAN ISIAN :

- Milk Cooking Chocolate, dipotong-potong, ditim sampai leleh 300 gr
- Cream Cheese, dikocok lembut 250 ml
- Susu Kental Manis Putih 50 gr
- Kuning Telur 1 butir
- Gelatin 2 sdm
- Kulit Jeruk Sunkist parut 1 sdt
- Krim Kental, dikocok sampai kental 150 ml
- Gula Pasir Halus 1 sdm



Cara Membuat :

1. Aduk semua bahan menjadi satu menggunakan mixer dengan kecepatan rendah. Istirahatkan adonan 15 menit sambil ditutup plastik.
2. Giling adonan lalu cetak di dua cetakan pie ukuran diameter 22 cm.
3. Tusuk-tusuk dengan garpu agar tidak mengembang. Oven selama $\pm$ 25 menit dengan suhu 180 °C hingga matang.
4. Aduk Coklat leleh, cream cheese, gula pasir halus, dan susu kental manis sampai rata.
5. Tambahkan kuning telur dan gelatin yang sudah di tim hingga leleh. Aduk rata. Tambahkan kulit jeruk, aduk hingga rata.
6. Tambahkan krim kocok sedikit demi sedikit ke campuran coklat, aduk rata.
7. Tuang isi ke dalam dua cetakan pie ukuran diameter 22 cm, lalu bekukan dalam lemari es.
8. Sajikan dengan ayakan coklat bubuk.

Hasil untuk $\pm$ 2 pie ukuran loyang diameter 22 cm.

REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas

