



RED VELVET TIGER CAKE

PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN RED VELVET CAKE :

• Tepung Terigu MELATI	60 gr
• Coklat Bubuk	20 gr
• Baking powder	2 gr
• Maizena	20 gr
• Susu Bubuk	20 gr
• Telur	300 gr
• Gula Pasir	120 gr
• Emulsifier	14 gr
• Butter Leleh	100 gr
• Pasta Red Velvet	as needed
• Vanilla Esens	as needed

BAHAN KULIT TIGER :

• Kuning Telur	14 butir
• Gula Pasir	70 gr
• Maizena	20 gr
• Minyak Goreng	40 gr

BUTTER CREAM FILLING :

• Butter	500 gr
• Gula Pasir	250 gr
• Air	60 ml
• Kuning Telur	60 gr
• Telur Utuh	50 gr



CARA MEMBUAT :

1. **Kulit tiger** : kocok kuning telur dan gula pasir hingga mengembang.
2. Masukkan maizena, aduk hingga tercampur rata, kemudian masukkan minyak goreng, aduk rata.
3. Tuang ke dalam dua buah loyang ukuran 30 x 30 cm, panggang dengan suhu 230 °C selama 15 menit.
4. **Cake** : Ayak terigu, coklat bubuk, maizena dan baking powder. Sisihkan.
5. Kocok telur, gula dan emulsifier hingga mengembang berwarna putih pucat.
6. Masukkan campuran terigu, coklat bubuk, maizena dan baking powder. Lalu aduk hingga tercampur rata.
7. Tuang ke dalam dua buah loyang ukuran 20 x 20 cm yang telah dialasi kertas roti, lalu panggang dengan suhu 190 °C api atas bawah selama 12 menit atau hingga matang.
8. **Butter cream filling** : Panaskan gula dan air hingga larut.
9. Kocok kuning telur dan telur utuh hingga mengembang, kemudian tuangkan gula dalam keadaan panas ke dalam kocokan telur.
10. Aduk hingga mengembang dan sudah mulai dingin, masukkan butter dan aduk hingga merata.
11. Tuang cake, oles dengan butter cream filling hingga rata, gulung, kemudian gulungan cake tersebut lapis dengan kulit tiger, gulung kembali kemudian mampatkan. Siap dihidangkan.

Hasil untuk ± 20 potong.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

