

TRIPLE CHOCO TOWER CAKE



PT MANUNGGAL PERKASA

Crepe Ingredients :

- Tepung Terigu **DAHLIA** 140 gr
- Telur 2 btr
- Gula Pasir 40 gr
- Susu Cair 400 ml
- Coklat Bubuk 10 gr
- Mentega Cair 30 gr

Cream Choco Ingredients :

- Dark Cooking Chocolate 100 gr
- Mentega 200 gr
- Whipping Cream 200 gr

Bahan Layer Chocolate :

- Dark Cooking Chocolate 200 gr
- Mentega Cair 60 gr
- Kacang Almond 70 gr



Cara Membuat :

1. Cara Membuat:
2. Aduk semua bahan crepe hingga rata, saring, lalu dadar dengan teflon ukuran 24 cm, lakukan hingga adonan crepe habis.
3. Bahan cream choco, lelehkan dark cooking chocolate dan mentega, lalu tambahkan whipping cream, aduk rata. Sisihkan.
4. Bahan layer chocolate, lelehkan dark cooking chocolate dan mentega, lalu masukkan kacang almond, aduk rata.
5. Penyelesaian : tata dadar crepe dengan posisi tertumpuk bagian pinggir crepe hingga 3 lembar. Oles dengan cream choco, lalu gulung crepe. Lakukan hingga crepe habis.
6. Siram roll crepe dengan layer chocolate. Dinginkan, potong-potong lalu sajikan.

Hasil untuk 12 potong.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

