

# TIRAMISU



PT MANUNGGA PERKASA

## Bahan Sponge Cake:

1. Tepung terigu MELATI	110 gr
2. Gula pasir	100 gr
3. Telur	200 gr
4. Margarin	60 gr
5. Emulsifier	20 gr
6. DCC cokelat	50 gr
7. DCC putih	50 gr
8. Baking powder	3 gr
9. Vanila	3 gr
10. Red velvet crumb	

## Lapisan Kopi:

1. Air Hangat	150 ml
2. Kopi	20 gr

## Cream Susu:

1. Terigu	2 gr
2. Susu Cair	300 ml
3. Susu kental manis	50 gr
4. DCC cokelat	75 gr



## Cara Membuat:

1. Kocok telur, gula, emulsifier, dan vanilla essence sampai mengembang.
2. Masukkan terigu dan baking powder yang sudah diayak, aduk hingga merata.
3. Bagi adonan menjadi 2.
4. Siapkan 2 wadah berisi margarin + DCC cokelat dan margarin + DCC putih (lelehkan).
5. Campur adonan ke dalam margarin + DCC cokelat yang sudah dilelehkan.
6. Campur satu bagian yang lain ke dalam campuran DCC putih dan margarin.
7. Setelah rata tuang adonan putih dan cokelat ke dalam loyang yang berbeda.
8. Ratakan dan panggang dengan suhu 160 °C selama 20-30 menit.
9. Setelah matang angkat, potong menjadi 3 bagian, kemudian dibagi menjadi 2.
10. Susun cake secara berselang-seling (cokelat di bawah).
11. Oles bagian putih dengan lapisan kopi (air dicampur dengan kopi).
12. Oles dengan cream susu cokelat.
13. Beri taburan crumb red velvet/chocolate.

## Cara Membuat Lapisan Cream Susu:

1. Campur terigu, susu cair, DCC coklat, vanilla essence dan susu kental manis.
2. Masak dengan api kecil hingga kental.

Hasil untuk 2 loyang.

REKOMENDASI  
TEPUNG YANG DAPAT  
DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas

