

Browkus Coklat Lapis Bolu Jambu Biji



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN BROWKUS COKLAT:

• Tepung terigu MELATI	75 gr
• Gula pasir	150 gr
• Kuning telur	4 butir
• Putih telur	5 butir
• Emulsifier	5 gr
• Margarin (cairkan)	110 gr
• Coklat masak	50 gr
• Susu bubuk	8 gr
• Coklat bubuk	25 gr
• Baking powder	1 gr

BAHAN BOLU JAMBU BIJI:

• Tepung terigu MELATI	150 gr
• Jambu biji merah, potong kasar	200 gr
• Susu cair	100 gr
• Telur ayam	3 butir
• Gula pasir	100 gr
• Emulsifier	¼ sdt
• Minyak goreng	secukupnya

BAHAN PELENGKAP:

• Whipping cream	secukupnya
------------------	------------



CARA MEMBUAT:

1. Browkus: Siapkan loyang ukuran 30 x 10 x 3, sebanyak 2 buah yang sudah dialasi dengan kertas roti.
2. Tim coklat masak dan margarin, sisihkan.
3. Kocok telur, emulsifier dan gula pasir hingga putih mengembang, lalu tambahkan tepung terigu yang sudah diayak dengan baking powder, susu bubuk dan coklat bubuk. Tuang campuran margarin dan ratakan. Bagi 2 adonan, tuang dalam loyang lalu kukus hingga matang.
4. Bolu jambu biji: Campur jambu biji merah dan susu cair, haluskan dengan blender, saring dan sisihkan.
5. Campur telur, gula pasir dan emulsifier, kocok hingga mengembang dan putih.
6. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil di aduk hingga rata.
7. Tuang jus jambu biji sedikit demi sedikit, sambil diaduk hingga rata.
8. Tambahkan pewarna bila perlu.
9. Siapkan loyang yang sama dengan browkus, sebanyak 2 buah, alasi dengan kertas roti.
10. Bagi 2 adonan, tuang adonan ke dalam loyang.
11. Kukus adonan dalam panci yang sudah dipanaskan hingga matang kurang lebih 20 menit, angkat dan keluarkan dari cetakan.
12. Penyajian: Potong masing-masing dari browkus dan bolu jambu biji, potong memanjang selebar 1 cm.
13. Ambil browkus, lapi dengan whipping cream, tata selang seling antara browkus dan bolu jambu biji hingga 2 susun, lapi lagi dengan whipping cream, tutup dengan bolu jambu biji, dinginkan sebentar dalam lemari es agar waktu dipotong whipping cream sudah agak mengeras..

Hasil untuk 15 potong.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

