

Tiny Rainbow Dice Cake



PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN CAKE RAINBOW:

• Tepung terigu MELATI	100 gr
• Tepung maizena	20 gr
• Gula pasir	100 gr
• Telur	6 butir
• Emulsifier	12 gr
• Margarin cair	100 gr
• Susu bubuk	10 gr
• Pewarna merah, kuning, hijau, biru, ungu	secukupnya

BAHAN CAKE:

• Tepung terigu MELATI	100 gr
• Tepung maizena	20 gr
• Telur	6 butir
• Gula pasir	100 gr
• Margarin cair	100 gr
• Emulsifier	12 gr
• Susu bubuk	10 gr
• Rhum bakar	2 tetes

BAHAN PELENGKAP:

• Whipping cream bubuk	
• Air es	400 gram
• Spikle atau gula warna-warni	200 ml
	secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Cake rainbow, kocok telur, gula pasir dan emulsifier sampai mengembang putih. Masukkan campuran tepung terigu **MELATI**, tepung maizena dan susu bubuk yang sudah diayak, aduk rata. Tambahkan margarine cair, aduk rata menggunakan spatula.
2. Bagi adonan menjadi 7 bagian. Teteskan pewarna secukupnya. Aduk rata. Tuang dalam cetakan ukuran 15x15x4 cm yang sudah dialasi kertas roti.
3. Panggang dalam oven dengan suhu 200°C selama ± 25 menit sampai matang. Dinginkan. Potong dadu.
4. Cake, siapkan 3 buah loyang bulat diameter 20 cm, poles margarine, alasi dengan kertas roti. Sisihkan.
5. Kocok telur, gula pasir, emulsifier dan rhum sampai mengembang putih. Masukkan campuran tepung terigu **MELATI**, maizena, dan susu bubuk yang sudah diayak, aduk rata. Tambahkan margarine cair, aduk rata. Bagi adonan menjadi 3 bagian.
6. Tuang sedikit adonan cake pada ketiga Loyang bulat yang telah disiapkan, tata potongan cake di atasnya dengan warna yang bervariasi, lalu tuang lagi sisanya.
7. Panggang dengan suhu 200°C selama ± 25 menit sampai matang. Dinginkan.
8. Oles tiap permukaan cake dengan cream, susun. Hias dengan butter cream dan taburi spikle

Hasil untuk 1 buah cake.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

