

TINY RAINBOW DICE CAKE



PT MANUNGGAL PERKASA

Bahan cake rainbow:

1. Tepung terigu MELATI	100	gram
2. Gula pasir	100	gram
3. Telur	6	butir
4. Margarine cair	100	gram
5. Tepung maizena	20	gram
6. Susu bubuk	10	gram
7. Emulsifier	12	gram
8. Pewarna merah, kuning, hijau, biru, ungu	secukupnya	

Bahan cake:

1. Tepung terigu MELATI	100	gram
2. Gula pasir	100	gram
3. Telur	6	butir
4. Margarine cair	100	gram
5. Tepung maizena	20	gram
6. Susu bubuk	10	gram
7. Emulsifier	12	gram
8. Rhum bakar	2	tetes

Bahan pelengkap: whippy cream bubuk 400 gram, air es 200 ml, kocok hingga kaku dan spikle atau gula warna – warni secukupnya untuk taburan.



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: 1 buah cake.

**REKOMENDASI TEPUNG
YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

