

Kumpulan Resep Cake

CAKE LAPIS TABUR ENTING KACANG

Bahan :

10 kuning telur
6 putih telur
175 gram gula pasir
1/2 sdt cake emulsifier/tbm/sp/ovalet
150 gram tepung terigu
100 gram margarin, lelehkan
pasta moka secukupnya
vanilla nougat :
250 gram cokelat oles roti
150 gram krim bubuk campur dengan 200 ml susu dingin, kocok
300 gram enting kacang, tumbuk kasar
Hiasan : enting kacang dan ceri merah



Cara membuat:

1. Siapkan loyang bulat ukuran 22 cm, olesi dengan margarine, taburi tepung terigu, sisihkan. Panaskan oven dengan temperatur 180 derajat Celcius.
2. Kocok telur kuning, putih bersama gula pasir dan cake emulsifier, hingga mengembang dan lembut.
3. Masukkan tepung terigu, aduk rata, tambahkan margarin leleh, aduk rata, tambahkan pasta moka, aduk rata dan tuangkan kedalam loyang dan panggang selama 40 menit hingga matang.
4. Vanilla nougat : campur cokelat oles dengan krim yang telah dikocok, aduk rata.
5. Penyelesaian : potong kue menjadi 3 bagian mendatar, olesi dengan olesan krim, taburi dengan enting kacang, ratakan susun kembali. Hias seluruh permukaan kue dan taburi enting kacang dan ceri merah. Simpan dalam lemari pendingin. Sajikan dingin.

Untuk : 12 potong

Kumpulan Resep Cake

CAKE ZEBRA BINTIK COKELAT

Bahan :

300 gram margarin
250 gram gula pasir
1 sdm rum baker
10 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya
300 gram tepung terigu
1 sdt baking powder
6 sdm cokelat meyses
adonan cokelat :
3 sdm cokelat bubuk
2 sdt pasta cokelat



Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan temperature 180 derajat Celcius, siapkan loyang bentuk cincin ukuran 24 cm, olesi dengan margarine dan taburi tepung terigu, sisihkan.
2. Kocok margarin dan gula pasir hingga lembut, masukkan vanili bubuk dan kuning telur bertahap dan terus kocok hingga rata. Masukkan tepung terigu dan baking powder, aduk rata.
3. Tambahkan putih telur yang telah dikocok kaku, aduk rata.
4. Adonan cokelat : ambil 1/4 adonan beri cokelat bubuk dan pasta cokelat, aduk rata.
5. Tuangkan 1/2 bagian adonan putih ke loyang, tuangkan adonan 1/2 bagian adonan cokelat dan taburi dengan 3 sdm cokelat meyses, aduk-aduk buat pola marmer, tuangkan sisa adonan putih dan adonan cokelat, taburi meyses dan bentuk pola marmer.
6. Panggang selama 45 menit hingga matang, angkat. Sajikan sebagai pelengkap minum teh atau kopi.

Untuk : 16 potong

Kumpulan Resep Cake

CHOCO TEA CAKE

Bahan :

275 gram cokelat masak "dark"

150 gram gula kastor

175 gram mentega tawar

1 sdt vanilla essens

5 butir telur pisah kuning dan putihnya

100 gram tepung terigu

hiasan : cokelat oles dan gula bubuk dan kue kering



Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 22 cm, alasi kertas roti, olesi mentega dan taburi tepung terigu, panaskan oven dengan temperature 180 derajat Celcius.
2. Cokelat masak, gula pasir dan mentega taruh dalam wadah dan lumurkan, aduk rata, angkat dan hilangkan uap panasnya. Tambahkan vanilla essens, aduk rata. uning telur kocok lembut dan tuangkan kedalam adonan cokelat, aduk rata.
3. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Putih telur kocok hingga mengembang dan kaku, campurkan kedalam adonan cokelat, aduk rata, tuangkan kedalam loyang. Panggang selama 45 menit hingga matang, angkat.
4. Taburi gula bubuk, potong dan sajikan sebagai sajian minum teh atau kopi.

Untuk : 12 potong

Kumpulan Resep Cake

MANGO TEA CAKE

Bahan :

- 125 gram margarine
- 200 gram gula kastor
- 3 butir telur
- 120 ml minyak jagung
- 275 gram tepung terigu
- 2 sdt soda kue
- 1 sdm kayu manis bubuk
- 75 gram kelapa parut kering
- 75 gram kismis
- 1 buah mangga harumanis matang, potong dadu
- taburan : almond iris



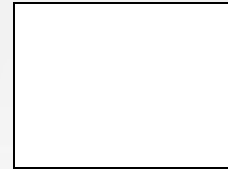
Cara membuat

1. Kocok margarine dan gula hingga lembut, masukkan telur satu per satu sambil terus dikocok hingga rata.
2. Masukkan minyak jagung dan tepung terigu, aduk rata, tambahkan soda kue, kayumanis bubuk, kelapa parut dan kismis, aduk rata. Tambahkan potongan mangga, aduk rata.
3. Tuangkan kedalam loyang, taburi almond iris dan panggang selama 45 menit atau hingga matang, angkat.
4. Potong-potong dan sajikan.

Untuk : 16 potong

Kumpulan Resep Cake

CHOCO RING CAKE



Bahan :

100 gram gula palem
100 gr cokelat bubuk
175 gram margarin
3 butir telur
250 gram tepung self-raising
200 gram cokelat masak dark&white potong dadu
100 ml krim kental
75 gram cokelat masak lelehkan
2 sdm margarin lelehkan

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperature 180 derajat celcius, siapkan loyang bentuk cincin ukuran 1 liter.
2. Campur tepung self-raising dengan gula palem, margarin dan cokelat bubuk, aduk rata, masukkan telur satu persatu dan cokelat masak, aduk rata.
3. Panggang selama 40-50 menit angkat dan hias dengan saus cokelat, koktail buah dan strawberry.
4. Untuk saus panaskan krim kental, cokelat masak dan margarin aduk rata.

Untuk : 10 potong

Kumpulan Resep Cake

LEMON APRICOTE CAKE



Bahan :

175 gram mentega

175 gram gula pasir

3 butir telur

225 gram tepung self-raising

1 sdm parutan kulit jeruk lemon

175 gram apricot kering, iris

150 gram kacang mete sangrai, cincang

Syrup oles : 3 sdm apricot, 1 sdm air dan 50 gram gula pasir, panaskan

Taburan : almond, iris secukupnya

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperature 180 derajat celcius, siapkan loyang bentuk segiempat ukuran 22 x 15 x 7 cm olesi dengan margarine dan alasi dengan kertas roti.
2. Kocok mentega bersama gula hingga lembut, masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok.
3. Masukkan tepung self-raising, aduk hingga rata, tambahkan apricot kering dan kacang mete.
4. Panggang selama 40-50 menit angkat dan taburi dengan irisan almond dan syrup apricot.

Untuk : 10 potong

Kumpulan Resep Cake

STRAWBERRY RING CAKE



Bahan :

275 gram tepung self-raising

1 sdm kayu manis bubuk

100 gr gula palem

60 ml minyak selada

250 ml jus apel

1 buah apel kupas potong dadu

100 gram strawberry segar potong dadu

Hiasan : strawberry segar, irisan apel dan selai strawberry

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperature 180 derajat celcius, siapkan loyang bentuk cincin ukuran 1 liter.
2. Campur tepung self-raising dengan kayu manis bubuk dan gula palem, aduk rata masukkan minyak selada dan jus apel, aduk rata.
3. Tambahkan irisan apel dan strawberry, aduk rata tuangkan ke dalam loyang.
4. Panggang selama 35-40 menit, angkat dan hias dengan irisan strawberry, apel dan selai strawberry.

Untuk : 10 potong

Kumpulan Resep Cake

STEAM FRUIT CAKE



Bahan :

- 6 butir kuning telur
 - 2 butir putih telur
 - 80 gram gula palem
 - 50 gram gula pasir
 - 1/2 sdt cake emulsifier
 - 125 gram tepung terigu
 - 1 sdm kayu manis bubuk atau bumbu spekk
 - 100 gram margarine, lelehkan
 - 150 gram kismis
 - 100 gram campuran ceri merah hijau, potong-potong
- Hiasan : coklat masak leleh

Cara membuat :

1. Siapkan loyang bentuk cincin ukuran 600 ml, olesi dengan margarine dan taburi tepung terigu, siapkan dandang yang cukup untuk ukuran loyang, panaskan.
2. Kocok telur bersama gula palem, gula pasir dan cake emulsifier, kocok hingga mengembang dan lembut.
3. Masukkan tepung terigu dan bubuk kayu manis, aduk rata, masukkan margarine cair, aduk rata, tambahkan kismis dan ceri merah hijau, aduk rata tuangkan kedalam loyang.
4. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat, dinginkan dan hias dengan coklat masak. Potong-potong sajikan.

Untuk : 8 potong

Kumpulan Resep Cake

ORANGE ANGEL FOOD CAKE



Bahan :

10 putih telur
1 sdt cream of tartar
250 gram gula pasir
1 sdt essens lemon
175 gram tepung terigu
50 gram almond iris

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperature 175 derajat celcius, siapkan loyang bentuk cincin bongkar pasang, basahi dengan air, lapisi dasar loyang dengan kertas roti, sisihkan.
2. Putih telur kocok bersama cream of tartar, masukkan gula sedikit-sedikit dan kocok terus hingga mengembang dan kaku.
3. Masukkan essens lemon dan tepung terigu, aduk rata. Loyang bentuk cincin bila telah kering basahi kembali bagian dalamnya, tuangkan adonan kedalam loyang, taburi dengan irisan almonds.
4. Panggang selama 30 menit atau hingga matang, angkat hilangkan uap panasnya dan balik.

Untuk : 12 potong

Kumpulan Resep Cake

PANDAN CHIFFON CAKE



Bahan :

6 kuning telur
175 gram gula pasir halus
100 ml minyak selada
150 ml santan dari 1/2 butir kelapa
250 gram tepung terigu, ayak
1 sdt baking powder
1/2 sdt soda kue
pasta pandan secukupnya
8 putih telur
1 sdt cream of tartare
100 gram gula pasir halus
Hiasan : taburan gula bubuk dan ceri merah

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 180 derajat Celcius siapkan loyang chiffon bentuk cincin ukuran 22 cm, alasi dengan kertas roti dan basahi dengan air, sisihkan.
2. Aduk rata kuning telur dan gula pasir, masukkan minyak selada, santan dan tepung terigu, baking powder dan soda kue, aduk hingga menjadi adonan yang kental. Tambahkan pasta pandan aduk rata.
3. Kocok putih telur bersama cream of tartar masukkan gula pasir sedikit-sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang dan kaku.
4. Campurkan putih telur kedalam adonan telur, aduk rata, tuangkan kedalam loyang dan panggang selama 45 menit hingga matang.
5. Setelah matang, angkat, balik loyang atau gantungkan terbalik pada botol, setelah uap panasnya hilang kue akan terlepas. Setelah kue dingin taburi dengan gula bubuk dan hias dengan ceri merah.

Untuk : 12 potong

Kumpulan Resep Cake

CHOCO CHIFFON CAKE



Bahan :

7 kuning telur
200 gram gula pasir halus
100 ml minyak selada
150 ml susu cair
200 gram tepung terigu ayak
50 gram cokelat bubuk ayak
1 sdt baking powder
7 putih telur
100 gram gula pasir halus
1 sdt cream of tartar
Hiasan : cokelat masak

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 180 derajat Celcius. Siapkan loyang chiffon bentuk cincin ukuran 24 cm, alasi dengan kertas roti dan basahi dengan air.
2. Campur kuning telur dengan gula pasir, aduk rata, masukkan minyak selada, aduk rata tambahkan susu cair aduk rata. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk dan baking powder, aduk rata sisihkan.
3. Kocok putih telur bersama gula pasir dan cream of tartar hingga mengembang dan kaku, masukkan ke dalam adonan telur, aduk rata. Tuangkan kedalam loyang dan panggang selama 45 menit.
4. Setelah matang, angkat balik loyang atau gantungkan terbalik pada botol, setelah uap panasnya hilang kue akan terlepas dengan sendirinya, dinginkan dan hias dengan cokelat masak.

Untuk : 12 potong

Kumpulan Resep Cake

CAKE LAPIS KEJU



Bahan :

12 kuning telur
5 putih telur
150 gram gula pasir
1 sdt cake emulsifier
150 gram tepung terigu ayak
1/2 sdt baking powder
150 gram margarin, lelehkan
Pelengkap : cream cheese dan keju cheddar

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 175 derajat Celcius. Siapkan loyang bulat ukuran 22 cm olesi dengan margarin dan taburi dengan tepung terigu.
2. Kocok telur, gula dan cake emulsifier, hingga mengembang masukkan tepung terigu, baking powder dan aduk rata.
3. Masukkan margarin cair, aduk rata dan tuangkan ke dalam loyang.
4. Panggang selama 30 menit hingga matang dan dinginkan.
5. Setelah dingin, olesi satu kue bagian atasnya dengan cream cheese, susun kue lainnya, olesi seluruh bagian kue dengan cream cheese dan taburi bagian atas kue dengan keju cheddar parut.

Untuk : 12 potong

Kumpulan Resep Cake

CAKE MARMER



Bahan :

300 gr margarin
250 gr gula pasir
1 sdt vanili bubuk
10 kuning telur ayam
10 putih telur ayam, kocok hingga kaku

Ayak :

300 gr tepung terigu

1 sdt baking powder

Adonan cokelat :

3 sdm cokelat bubuk

1 sdt cokelat pasta

Hiasan : gula bubuk dan stroberi segar

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 175 derajat Celcius siapkan loyang bentuk cincin ukuran 24 cm olesi dengan margarin dan taburi terigu, sisihkan.
2. Kocok margarin, gula dan vanili hingga mengembang. Masukkan kuning telur satu persatu, sambil kocok terus hingga mengembang. Masukkan campuran tepung terigu sedikit-sedikit sambil aduk rata.
3. Tambahkan telur putih kocok sambil aduk rata.
4. Adonan cokelat : ambil 100 ml adonan, campur dengan cokelat bubuk dan cokelat pasta hingga rata.
5. Tuangkan setengah bagian adonan putih ke dalam loyang, ratakan. Tambahkan setengah bagian adonan cokelat, aduk dengan garpu hingga terbentuk marmer.
6. Tuangkan sisa adonan putih dan adonan cokelat, aduk kembali dengan garpu.
7. Panggang selama 45 menit hingga kecokelatan dan matang. Angkat dan dinginkan.
8. Hias dengan gula bubuk dan stroberi segar. Sajikan sebagai teman minum teh atau kopi.

Untuk : 16 potong

Kumpulan Resep Cake

CAKE COKELAT LEMBUT



Bahan :

15 kuning telur
6 putih telur
175 gram gula pasir halus
150 gram tepung terigu, ayak
2 sdm cokelat bubuk
1 sdm pasta cokelat
1 sdt baking powder
150 gram margarin , lelehkan

Hiasan : lapis legit atau potongan cokelat masak, sirup gula, 100 gram krim bubuk kocok dengan 175 ml susu dingin, tambahkan cokelat oles secukupnya dan buah segar.

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 175 derajat Celcius, siapkan loyang oval ukuran 26 cm, olesi dengan margarin dan taburi dengan tepung terigu.
2. Kocok kuning telur, putih telur dan gula pasir hingga mengembang, masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, pasta cokelat dan baking powder, aduk rata. Tambahkan margarin cair, aduk rata. Tuangkan adonan ke dalam loyang.
3. Panggang selama 45 menit hingga matang.
4. Penyelesaian : potong kue mendatar 3 bagian, beri olesan, susun kembali dan hias seluruh permukaan kue, lapiasi pinggiran kue dengan irisan lapis legit dan hias dengan buah segar. Simpan dalam lemari pendingin.
5. Potong menurut selera.

Untuk : 16 potong

Kumpulan Resep Cake

BANANA BOLLEN



Bahan :

60 gram margarine

100 ml susu cair

2 sdm gula pasir

60 gram tepung terigu

3 butir telur

1/2 sdt baking powder

5 buah pisang raja, potong dadu

50 gram kismis

Minyak untuk menggoreng

Taburan : gula bubuk, coklat masak, lelehkan keju cheddar parut

Cara membuat :

1. Masak margarine bersama susu cair dan gula pasir, setelah mendidih masukkan tepung terigu, aduk rata dan masak hingga kalis, angkat.
2. Masukkan telur satu persatu kedalam adonan dan aduk rata, gunakan mixer, tambahkan baking powder, aduk rata.
3. Masukkan potongan pisang dan kismis kedalam adonan, aduk rata.
4. Panaskan minyak goreng, gunakan dua sendok makan membentuk adonan bulat dan goreng hingga kecoklatan, angkat.
5. Setelah dingin taburi dengan gula bubuk, coklat leleh dan keju cheddar.
6. Sajikan segera.

Untuk : 20 buah

Kumpulan Resep Cake

BOLU PUDING KARAMEL



Bahan : Bolu

5 kuning telur
2 putih telur
100 gram gula pasir
100 gram tepung terigu
1/2 sdt baking powder
80 gram margarine, lumerkan
1 sdt essens vanilla

pudding :

500 ml susu cair
1 bungkus agar-agar bubuk
1 sdm maizena
2 kuning telur
100 gram gula pasir
1 sdt vanili bubuk
2 putih telur, kocok kaku

Caramel :

100 gram gula pasir, buat karamel

Cara membuat :

1. Bolu : Panaskan oven dengan temperatur 180 derajat Celcius, siapkan loyang bulat ukuran 20 cm, olesi dengan margarine dan taburi tepung terigu, sisihkan.
2. Kocok telur dan gula pasir hingga lembut dan berwarna lebih pucat. Masukkan tepung terigu dan baking powder, aduk rata tambahkan margarine yang telah dilelehkan dan vanilli, aduk rata tuangkan ke dalam loyang.
3. Panggang selama 30 menit hingga berwarna coklat keemasan dan matang, angkat, dinginkan.
4. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 22 cm, taruh kue didalamnya, sisihkan.
5. Puding : ambil susu cair sedikit untuk melarutkan maizena dan campur dengan kuning telur, aduk rata, campur sisa susu cair dengan agar-agar, gula pasir dan vanili bubuk, tambahkan campuran telur aduk rata dan didihkan, angkat setelah uap panasnya hilang campur dengan putih telur yang telah dikocok kaku, aduk rata dan tuangkan ke dalam loyang.
6. Tuangkan caramel di atasnya dan bentuk pola marmer, simpan dalam lemari pendingin. Sajikan dingin

Untuk : 12 potong

Kumpulan Resep Cake

BOLU COKELAT ISI VLAA



Bahan :

6 kuning telur
3 putih telur
175 gram gula pasir
100 gram tepung terigu
20 gram cokelat bubuk ayak
1/2 sdt baking powder
80 gram margarine lumerkan
Vlaa :
450 ml susu cair
50 ml krim kental
100 gram gula pasir
60 gram tepung maizena
1/2 sdt garam
2 kuning telur
rhum secukupnya, bila suka
Taburan : cokelat bubuk

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperature 175 derajat Celcius, siapkan loyang segiempat 20 cm, olesi dengan margarine, taburi tepung terigu, sisihkan.
2. Bolu : kocok telur dengan gula pasir hingga lembut dan berwarna lebih pucat. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk dan baking powder, aduk rata tambahkan margarine yang telah dilelehkan, aduk rata tuangkan kedalam loyang.
3. Panggan dalam oven selama 30 menit hingga matang, angkat dinginkan.
4. Setelah dingin potong mendatar menjadi 2 bagian sisihkan.
5. Vlaa : susu cair ambil sedikit untuk melarutkan maizena dan tambahkan kuning telur, aduk rata. Sisa susu cair campur dengan krim kental, gula pasir dan garam, aduk rata, tambahkan larutan maizena, aduk rata, didihkan setelah mengental, angkat.
6. Bolu taruh kembali dalam loyang, tuangkan vla dan tutup dengan potongan bolu dan dinginkan.
7. Setelah dingin balik dan taburi cokelat bubuk, hias menurut selera.

Untuk : 12 potong

Kumpulan Resep Cake

KLAPPERTART



Bahan :

- 5 butir kuning telur
- 1 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 50 gram tepung terigu
- 25 gram tepung maizena
- 1 sdt essens rum
- 1 sdm margarin, lelehkan
- 100 ml air kelapa
- 200 ml susu cair
- 2 butir kelapa muda kerok ambil dagingnya
- 3 putih telur kocok bersama 50 gram gula pasir hingga mengembang
- 25 gram kenari iris
- 50 gram kismis rendam air sebentar tiriskan

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 175 derajat Celcius.
2. Kocok kuning telur dan gula hingga larut, masukkan essens rum, tepung terigu maizena aduk rata.
3. Masukkan margarin yang telah dilelehkan, air kelapa, aduk rata.
4. Siapkan pinggan tahan panas ukuran 22 cm bentuk bulat atau loyang aluminium segiempat panjang ukuran 8 cm x 15 cm olesi dengan margarin, tata kelapa muda dalam pinggan, tuangkan adonan panggang selama 15 menit keluarkan, tambahkan putih telur yang telah dikocok ratakan taburi dengan dengan kenari dan kismis dan panggang kembali selama 30 menit. Angkat, hilangkan uap panasnya simpan dalam lemari pendingin.
5. Sajikan dingin.

Untuk : 8 orang

Kumpulan Resep Cake

Sweedy Cake

Bahan :

Cake :

5 butir telur
150 gram gula pasir
125 gram tepung terigu
30 gram cokelat bubuk
100 gram margarine

Olesan :

150 gram selai kacang
150 gram cokelat pasta oles roti

Hiasan : Cokelat masak lelehkan cetak bentuk daun, cokelat pasta oles roti dan cokelat bubuk.

Cara membuat :

1. Cake : panaskan oven dengan temperatur 175 derajat celcius, sipkan loyang ukuran 20 cm bentuk jantung hati, olesi dengan margarine dan taburi tepung terigu, sisihkan.
2. Kocok telur dan gula pasir hingga mengembang dan kaku, masukkan tepung terigu, cokelat bubuk dan baking powder, aduk rata, masukkan margarine leleh aduk rata.
3. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 30 menit, angkat dan dinginkan
4. Olesan : Campur pasta/selai kacang dengan cokelat oles, aduk rata. Potong kue mendatar 2 bagian dan beri olesan kacang, rapatkan kembali.
5. Olesi permukaan kue dengan cokelat oles dan taburi cokelat bubuk, hias kue menurut selera dan simpan dalam lemari pendingin.

Untuk : 12 potong

Kumpulan Resep Cake

Cake Yoghurt



Bahan :

200 gram mentega atau margarine
200 gram gula pasir castor
4 kuning telur
1 sdm parutan kulit jeruk lemon
80 ml air jeruk lemon
200 ml yoghurt
250 gram tepung terigu
2 sdt baking powder
1/2 sdt soda kue
4 putih telur kocok, hingga kaku.

Olesan :

125 gram gula bubuk
1 sdm air jeruk lemon
50 ml Yoghurt

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 180 derajat celcius, siapkan loyang bentuk cincin ukuran 20 cm, olesi dengan margarine dan taburi tepung terigu, sisihkan.
2. Kocok mentega dan gula pasir hingga lembut, masukkan telur dan kocok kembali hingga rata.
3. Masukkan parutan kulit jeruk, air jeruk, lemon, yoghurt, dan tepung terigu, aduk rata, tambahkan baking powder dan soda kue aduk rata. masukkan putih telur kocok, aduk rata.
4. Tuangkan kedalam loyang dan panggang selama 30 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
5. Olesan: campur gula bubuk dengan air jeruk nipis dan yoghurt, aduk rata. oleskan permukaan kue dan diamkan hingga mengeras, potong-potong dan oleskan permukaan kue diamkan hingga mengeras, potong-potong dan sajikan.

Untuk : 12 potong

Kumpulan Resep Cake

Cake Nenas Kismis



Bahan :

180 gram mentega dan margarine
150 gram gula pasir castor
4 butir telur
300 gram tepung terigu
1 sdt baking powder
200 gram kismis, rendam air
200 gram nenas dalam kaleng, potong dadu
50 ml susu cair
1 sdt vanilli bubuk

Olesan :

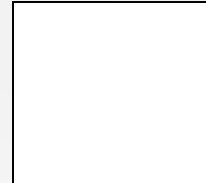
Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 175 derajat celcius, siapkan loyang bentuk cincin ukuran 20 cm olesi dengan margarine dan taburi tepung terigu, sisihkan.
2. Kocok mentega atau margarine dengan gula hingga lembut, masukkan telur dan kocok kembali hingga rata.
3. Masukkan tepung terigu dan susu cair, aduk rata, tambahkan kismis, nenas dan vanili bubuk rata.
4. Tuangkan kedalam loyang dan panggang selama 30 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
5. Olesan : kocok putih telur, masukkan gula bubuk sedikit-sedikit hingga mengembang dan kaku tambahkan air jeruk nipis dan oleskan ke permukaan kue, diamkan sebentar hingga mengeras dan potong menurut selera.

Untuk : 12 potong

Kumpulan Resep Cake

CAKE PISANG



Bahan :

250 gram margarin
100 gram gula pasir
100 gram gula palem
5 butir telur
250 tepung terigu, ayak
1 sdt baking powder, 1/2 sdt soda kue
1 sdm bumbu speuk
100 ml susu cair
4 pisang ambon , haluskan
1 sdm air jeruk nipis

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 180 derajat Celcius, siapkan loyang bentuk loaf, 2 buah, ukuran 21 cm x 9,5 cm x 6,5 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.
2. Haluskan pisang ambon, tambahkan air jeruk nipis, aduk rata, agar tidak cepat berubah warna.
3. Kocok margarin bersama gula palem dan gula pasir hingga mengembang dan lembut, masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok hingga mengembang.
4. Masukkan tepung terigu, baking powder, soda ku dan bumbu speuk, aduk rata tambahkan pisang yang telah dihaluskan, aduk rata dan tuangkan kedalam loyang.
5. Panggang selama 45 menit, hingga matang, angkat.
6. Sajikan sebagai teman minum teh atau kopi.

Untuk : 18 potong

Kumpulan Resep Cake

CAKE CREAM MANGGA



Bahan :

1 Bungkus lapis legit berat 265 gr, iris

Adonan Isi :

2 Buah mangga harummanis, haluskan

100 gr gula pasir

250 ml susu cair

1 bungkus agar-agar bubuk warna putih

500 ml krim kental, kocok

10 gr gelatin larutkan dengan 50 ml air hangat

Hiasan :

Strawberry segar

Cara membuat :

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 22 cm, sisihkan
2. Tata irisan lapis legit di dasar dan pinggiran loyang
3. Adonan isi : mangga yang telah dihaluskan campur dengan gula pasir, Susu cair dan agar-agar, aduk rata dan didihkan, angkat dan dinginkan.
4. Krim kental kocok hingga mengembang kaku, campurkan ke dalam adonan mangga.
5. Gelatin larutkan dengan air hangat dan tuangkan kedalam adonan mangga, aduk rata.
6. Tuangkan adonan isi kedalam loyang dan simpan dalam lemari pendingin selama 3 jam hingga mengeras.
7. Hias menurut selera dan sajikan.

Untuk : 12 Orang

Kumpulan Resep Cake

COKELAT STRAWBERRY CAKE



Bahan :

5 butir telur
150 gram gula pasir
140 gram tepung terigu
20 gram cokelat bubuk
1/2 sdt baking powder
100 gram margarin lelehkan
Es Krim : 1 liter es krim rasa stroberi

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 175 derajat Celcius, siapkan loyang bulat ukuran 20 cm, olesi dengan margarin, taburi dengan tepung terigu, sisihkan siapkan loyang bongkar pasang ukuran 20 cm, sisihkan.
2. Cake : kocok telur bersama gula hingga mengembang dan lembut, masukkan tepung terigu, baking powder dan cokelat bubuk, aduk rata, tambahkan margarin yang telah dilelehkan, aduk rata, tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 30 menit, matang, angkat dan dinginkan.
3. Siapkan loyang bongkar pasang dan lapiasi bagian dalam dengan aluminiumfoil.
4. Potong cake mendatar menjadi 3 bagian, ambil bagian terbawah taruh dalam loyang, tuangkan setengah bagian es krim, tutup dengan potongan kue kedua, tuangkan sisa es krim dan tutup dengan potonga kue ketiga, rapatkan dan tutup dengan aluminiumfoil, simpan dalam freezer sedikitnya 3 jam.
5. Sajikan sebagai hidangan penutup.

Untuk : 12 potong

Kumpulan Resep Cake

CAKE AROMA PANDAN



Bahan:

8 kuning telur

6 putih telur

150 gram gula pasir

175 gram tepung terigu

1/2 sdt baking powder

150 gram margarin lelehkan

pasta pandan secukupnya

Hiasan: cokelat masak "white" ditambah pasta pandan secukupnya

Cara membuat :

1. Siapkan wonder-pan" olesi bagian dalam loyang dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.
2. Kocok telur bersama gula pasir hingga mengembang dan lembut, masukkan tepung terigu dan baking powder, aduk rata.
3. Masukkan margarin yang telah dilelehkan dan pasta pandan, aduk rata.
4. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 30 menit dengan api sedang.
5. Setelah matang, angkat dinginkan dan hias.
6. Sajikan sebagai teman minum teh atau kopi.

Untuk : 16 potong

Kumpulan Resep Cake

BLUEBERRY CHEESE CAKE



Bahan dasar :

200 gr biskuit

100 gr mentega tawar, lelehkan

Adonan isi:

250 gr cream cheese

100 gr gula bubuk

2 butir telur

10 gr gelatin, aduk dengan air panas 50 ml

500 ml krim kental, kocok

1 sdm parutan kulit jeruk lemon

Pelengkap : 1 kaleng Blueberry

Cara membuat :

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 22 cm, sisihkan
2. Haluskan biskuit, masukkan mentega tawar yang telah dilumerkan, aduk rata
3. Adonan isi :
Kocok cream cheese hingga lembut, masukkan gula dan telur bergantian. Kocok terus hingga mengembang, lalu masukkan gelatin yang telah dicampur dengan air panas, aduk rata. Tambahkan krim kental yang telah dikocok kaku, parutan kulit jeruk dan air jeruk, aduk rata.
4. Tuangkan setengah bagian adonan kedalam loyang dan tuang setengah bagian Blueberry, tuangkan sisa adonan dan Blueberry di atasnya.
5. Simpan dalam lemari pendingin selama sedikitnya 4 jam hingga mengeras.
6. Sajikan dingin.

Untuk 12 potong

Kumpulan Resep Cake

STRAWBERRY CREAM TART



Bahan dasar :

1 bolu gulung seberat 400 gr,iris

Adonan isi:

350 gr Stroberi segar, haluskan

100 gr gula pasir

150 ml susu cair

1 bungkus agar-agar bubuk warna putih

500 ml krim kental, kocok

10 gr gelatin larutkan dengan 50 ml air hangat

Pelengkap : Stroberi segar

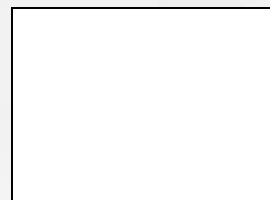
Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 22 cm, sisihkan
2. Tata irisan bolu gulung didasar dan pinggiran loyang
3. Adonan isi :
Stroberi yang telah dihaluskan campur dengan gula pasir, susu cair dan agar-agar, aduk rata dan didihkan, angkat dan dinginkan
4. Krim kental kocok hingga mengembang kaku, campurkan ke adonan Stroberi
5. Gelatin yang telah dilarutkan, tuang kedalam adonan Stroberi, aduk rata
6. Tuangkan adonan isi kedalam loyang dan simpan dalam lemari pendingin selama 3 jam hingga mengeras
7. Hias dengan buah Stroberi segar dan sajikan dingin

Untuk 12 potong

Kumpulan Resep Cake

MARBLE CREAM CAKE



Bahan dasar:

200 gr biskuit coklat, haluskan

100 gr mentega, lelehkan

Adonan isi:

5 butir kuning telur

100 gr gula pasir

250 gr keju Mascarpone dingin, kocok hingga mengembang

500 ml krim kental dingin (whipped cream cair), kocok hingga mengembang

2 sdm gelatin, larutkan dengan 50 ml air panas

50 ml Kahlua (Coffee liquor)

150 gr coklat masak, lelehkan

Taburan: Cokelat bubuk

Pelengkap: Stroberi, Kiwi, Jeruk manis kalengan

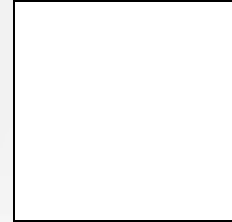
Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 22 cm, alasi dengan aluminium foil, sisihkan
2. Biskuit coklat haluskan dan campur dengan mentega yang telah dilelehkan, aduk rata, dan tuangkan kedalam loyang. Tekan-tekan untuk dasar kue lalu simpan dalam lemari pendingin selama 1 jam hingga mengeras.
3. Adonan isi:
Kocok kuning telur dan gula hingga lembut dan mengembang, lalu angkat. Masukkan keju Mascarpone yang telah dikocok, aduk rata, masukkan krim kental kocok, larutan gelatin kemudian aduk rata dan tambahkan Kahlua, aduk rata kembali.
4. Penyelesaian :
Tuangkan adonan isi kedalam loyang, coklat masak yang telah dilelehkan taruh didalam kantong plastik hias dan semprotkan ke Tiramisu, aduk dengan garpu, hingga membentuk pola marmer, simpan dalam lemari pendingin sedikitnya 4 jam.
5. Penyajian:
Taburi dengan coklat bubuk dan hias dengan Stroberi, Kiwi dan Jeruk manis.
6. Sajikan dingin

Untuk 12 potong

Kumpulan Resep Cake

MOCA CUP CAKE



Bahan :

6 Kuning telur
4 Butir telur
150 gr gula pasir
1/4 sdt cake emulsifier
160 gr tepung terigu
1 sdt susuk bubuk
100 gr margarine, lelehkan
Pasta moca secukupnya
Hiasan :
50 gr cokelat oles/pasta

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 175 derajat celcius Siapkan loyang Muffin, beri kertas cup, sisihkan.
2. Kocok telur bersama gula pasir, cake emusifier, tepung terigu, dan susu bubuk selama 7 menit hingga mengembang, masukan margarine cair, aduk rata, tambahkan moka pasta, aduk rata, tuangkan kedalam loyang.
3. Panggang selama 20 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
4. Hiasan: Masukan pasta cokelat dalam plastik hias dan hiaslah menurut selera. Simpan dalam lemari pendingin. Sajikan sebagai teman minum teh atau kopi.

Untuk : 12 buah

Kumpulan Resep Cake

MANDARIN CUP CAKE



Bahan :

4 butir telur
100 gram gula pasir
1/2 sdt cake emulsifier
125 gram tepung terigu
1 sdm bubuk sari jeruk
100 gram margarine lumerkan

Hiasan ;

50 gram krim bubuk
100 ml susu cair dingin
Jeruk mandarin dalam kaleng secukupnya

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 175 derajat celcius
2. Siapkan loyang muffin, beri kertas cup, sisihkan.
3. Kocok telur bersama gula pasir dan tepung terigu selama 7 menit hingga mengembang, masukkan sari jeruk dan margarine cair, aduk rata.
4. Tuangkan kedalam loyang dan panggang selama 20 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
5. Hiasan : kocok krim bubuk dan susu cair dingin, aduk rata, masukan ke dalam kantong hias.
6. Buat hiasan dari krim dan beri jeruk mandarin, simpan dalam lemari pendingin.
7. Sajikan sebagai teman minum kopi atau teh.

Untuk : 12 potong

Kumpulan Resep Cake

CHOCO CUP CAKE



Bahan :

5 Butir telur
150 gram gula pasir
1/4 Sdt cake emulsifier
140 gram tepung terigu
25 gram cokelat bubuk
100 gram margarine, lumerkan
Hiasan :
100 gram
200 ml susu cair
100 gram cokelat masak, serut
atau hias dengan cokelat oles/pasta

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 175 derajat celcius.
2. Siapkan loyang muffin, Beri kertas cup, sisihkan.
3. Kocok telur bersama gula pasir, emulsifier dan tepung terigu selama 7 menit. Masukkan margarine cair, aduk rata.
4. Tuangkan adonan kedalam kertas cup, panggang selama 20 menit, angkat. Dinginkan.
5. Hiasan :kocok krim bubuk dengan susu cair dingin hingga mengembang, masukan ke dalam kantong semprot dan buat sseuai dengan selera, beri coklat serut dan simpan dalam lemari pendingin.
6. Sajikan sebagai teman minum teh atau kopi.

Untuk : 12 buah