

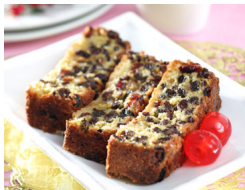
## resep cake buah - cara membuat cake buah

Ditulis oleh Rina Ariyani

Sabtu, 24 Maret 2012 18:00 - Terakhir Diperbaharui Minggu, 09 Juni 2013 21:50

---

## resep cake buah - cara membuat cake buah



**resep cake buah** pasti sering anda temukan di buku resep masakan atau resep kue . Namun untuk mempraktekannya sendiri saya yakin masih sangat jarang. Cake buah memang saat ini tengah menjamur diberbagai toko kue atau roti. Jika datang ke toko kue atau roti saya pasti akan bingung mana yang harus dibeli. Karena semuanya terlihat enak. Namun karena mendengar petuah dari admin 1 (jangan boros boros yahhhh), maka hobby untuk berkunjung ke toko kue atau ke toko roti pun jadi berkurang. Sekarang malah jadi sering ke dapur.

Nah berhubung dengan hal tersebut maka saya posting salah satu resep cake kesukaan saya yaitu cake buah ceri. Sebenarnya kenapa saya menyukai resep kue ini karena cara membuatnya yang sederhana. Ngga perlu jadi chef yang jago untuk membuat aneka kue ini. Karena disebut cake buah maka sudah seharusnya nya padat dengan isi buah. Walau mudah dibuat cake ini pantas dihidangkan untuk tamu sebagai camilan ringan.

yang harus disiapkan untuk mempraktekan resep cake buah ceri :

440 gram mentega

360 gram tepung terigu

300 gram manisan ceri

120 gram mixed peel

200 gram currant

600 gram kismis

120 gram jus jeruk

600 gram gula putih

8 bagian kuning telur ayam

8 bagian putih telur ayam

### **Cara membuat cake buah - resep cake buah :**

Campurkan mentega dan gula sambil dikocok sampai lembut.

Masukan kuning telur. Lanjutkan mengocok sampai adonan tercampur rata

Tambahkan buah buahan bersama jus jeruk. Diaduk kembali sampai merata.

Masukkan terigu sambil terus dikocok.

Diwadah lain putih telur dicokcok sampai kaku. Lalu tambahkan pada adonan, aduk kembali sampai merata.

## resep cake buah - cara membuat cake buah

Ditulis oleh Rina Ariyani

Sabtu, 24 Maret 2012 18:00 - Terakhir Diperbaharui Minggu, 09 Juni 2013 21:50

---

Tuang pada dua buah loyang, Tata sehingga permukaan rata  
Panggang pada oven dengan suhu 180 C dalam waktu 30 menit.  
Angkat dan sajikan saat dingin.

Resep cake diatas dengan takaran yang cukup banyak. Jika untuk disajikan keluarga kecil resep di kurangi dengan takaran yang berimbang. Selamat mempraktekan *resep cake buah*