

Resep Cake Cranberry Super Enak

Ditulis oleh Rina Ariyani

Jumat, 11 Januari 2013 01:13 - Terakhir Diperbaharui Minggu, 09 Juni 2013 21:49

Resep Cake Cranberry Super Enak



Walau perayaan tahun baru dan hari raya telah lewat, rasanya tidak ada salah mempraktekan resep cake cranberry yang istimewa ini. Rasanya yang enak dijamin membuat orang yang menyantapnya jadi ketagihan. Harum rempah membuat lidah tidak sabar mencicipinya. Lembut dimulut berpadu bersama cranberry segar kering. Ada tambahan krim keju, lengkap sudah lezatnya. Kalo resep cake ini tidak dipraktekan rasanya anda harus menyesal.

Yang harus disiapkan:

- 100 gram margarin
- 80 mili liter fresh cream / krim segar
- 3 butir telur
- 4 gram garam halus
- 1 bagian kuning telur
- 150 gram cranberry kering
- 50 gram white chocolate, cincang
- 100 gram mentega
- 105 gram brown sugar
- 85 gram gula putih

Bahan ini diayak dan dicampur menjadi satu:

- 230 gram tepung terigu
- 2 gram pala instant
- 4 gram jahe instant
- 3 gram kayu manis bubuk
- 8 gram baking powder

Untuk frosting:

- 110 gram cream cheese
- 3 ml vanili extract
- 230 gram gula bubuk
- 60 gram mentega

Untuk membuat frosting semua bahan frosting dikocok menjadi satu.

Cara mempraktekan resep cake cranberry :

Campurkan margarin, mentega, brown sugar, garam dan gula. Lalu kocok sampai lembut.

Resep Cake Cranberry Super Enak

Ditulis oleh Rina Ariyani

Jumat, 11 Januari 2013 01:13 - Terakhir Diperbaharui Minggu, 09 Juni 2013 21:49

Sambil dikocok masukan telur bersama kuning telur satu persatu, lanjutkan sampai tercampur merata.

Ayak tepung terigu, baking powder, jahe, pala dan kayu manis.

Tambahkan pada adonan mentega, aduk kembali sampai merata.

Tuangkan fresh cream, aduk rata.

Masukkan cranberry dan coklat, aduk rata.

Tuang pada loyang dan panggang pada suhu 180 C dalam waktu 30 menit.

Angkat dan biarkan dingin

Semir menggunakan Frosting.

Tambahkan coklat, cranberry dan kacang untuk menghias

Takaran 16 porsi.

=====

Sebenarnya kami memiliki banyak sekali resep cake yang pantas untuk dicoba di antaranya resep cake coklat almond , kumpulan resep cake , resep cake coklat black forest in shooter , resep cake pancake bayam , resep cake daging asap keju parmesan , resep cake buah cara membuat cake buah dan resep cake wortel almond