

Resep kue pai coklat strawberry

Ditulis oleh Rina Ariyani
Rabu, 18 Juli 2012 23:27 -

Resep kue pai coklat strawberry



Pai coklat strawberry... dari namanya saja sudah mengundang penasaran. Kue pai yang empuk berpadu dengan manis legitnya coklat dan asam segarnya strawberry, itu yang ada didalam pikiran saya ketika membaca resep kue ini untuk pertama kali. Dan hasil resep kue nya pun tidak jauh dari perkiraan saya. Enaaak.

Jika dari sekian banyak resep kue yang ada di dunia kue coklat memang yang paling sering menyita perhatian saya. Sebagai chocolate lovers saya memang selalu mencari variasi dari aneka kue coklat . Setiap melihat kue coklat yang baru baik itu kue kering ataupun kue basah , pasti saya ingin mencicipinya. Bagi kalian yang menyukai coklat seperti saya, tidak ada salahnya mempraktekan resep masakan ini.

Bahan untuk membuat kulit pai:

500 gram tepung terigu
200 gram mentega
200 gram gula halus
1 sendok teh garam
4 butir kuning telur
500 mili liter air es

Bahan isi:

500 gram stroberi

Chocolate ganache :

500 mili liter krim kental
400 gram dark cooking chocolate
50 gram liquid glucose
100 gram mentega

Cara membuat kue pai coklat srawberry - resep kue pai coklat strawberry :

1. Campurkan tepung terigu bersama gula halus, garam dan mentega, kemudian diaduk

Resep kue pai coklat strawberry

Ditulis oleh Rina Ariyani
Rabu, 18 Juli 2012 23:27 -

hingga berbutir-butir. Masukkan kuning telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dipulung.

2. Adonan pai tadi digiling, cetak pada dua buah cetakan pai bergaris tengah 20 cm. Panggang pada oven bersuhu 180 derajat Celsius dalam waktu 15 menit.

3. Chocolate ganache: lelehkan dark cooking chocolate dengan cara ditim, tambahkan krim kental, liquid glucose, dan mentega, lalu diaduk hingga merata.

4. Atur potongan buah stroberi pada loyang pai hingga penuh, masukkan chocolate ganache, ratakan.

5. Biarkan sampai keras, potong-potong, sajikan.

dengan takaran saji 12 orang

Resep kue pai ini saya dapatkan dari tabloid kesayangan saya. Setelah mengatur takaran sesuai selera saya posting ulang di blog ini. Semoga pengunjung dapat menyukai kue coklat ini. Silahkan mempraktekan *resep kue pai coklat strawberry*