



Cake Cokelat Saus Ganache yang Lumer di Mulut



Umum

Level : Mahir

Durasi : 50 Menit



Rasakan lembutnya lelehan saus cokelat dalam Cake Cokelat Saus *Ganache* terasa menggelitik di mulut. *Hmmm, so yummy!*

120 gram margarin Sania

200 gram dark cooking chocolate, potong-potong

2 butir telur

100 gram gula pasir

75 gram tepung Sania Green

20 gram maizena

25 gram cokelat bubuk

20 gram susu bubuk

1/4 sendok teh baking soda

Bahan Saus Ganache:

75 ml krim kental

100 gram dark cooking chocolate, potong-potong

1 sendok teh rum

1/2 sendok makan mentega tawar

11 scoop ice cream

Cara membuat:

1. Saus *Ganache*, panaskan krim kental. Matikan api. Tambahkan potongan *dark cooking chocolate*. Aduk sampai larut. Masukkan rum dan mentega tawar. Aduk rata. Sisihkan.
2. Panaskan margarin Sania. Matikan api. Tambahkan potongan *dark cooking chocolate*. Aduk sampai larut. Sisihkan dan biarkan mengental.
3. Kocok telur dan gula pasir 2 menit sampai rata asal kental.
4. Masukkan campuran margarin Sania sedikit-sedikit sambil dikocok rata.
5. Tambahkan tepung Sania Green, maizena, cokelat bubuk, susu bubuk, dan *baking powder* sambil diayak dan dikocok perlahan.
6. Tuang adonan ke dalam cetakan *muffin* pendek lebar yang dioles margarin Sania dan dialas kertas roti.
7. Oven dengan api bawah suhu 180 derajat celcius 25 menit sampai matang. Sajikan *cake* bersama *ice cream* dan saus *Ganache*.

Produk Terkait:



Tepung terigu berprotein sedang, cocok digunakan untuk aneka makanan, seperti martabak, kue, donut, bolu, muffin, brownies, cake, bakpia, jajanan pasar, dan sebagainya.