

99
Resep

Cake Tanpa Oven



99
Resep

Cake Tanpa Oven



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

KOMPAS GRAMEDIA



99
Resep

Cake Tanpa Oven

oleh: **Dapur Kirana**

GM 21001150064

Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building Blok I Lantai 5
Jl. Palmerah Barat 29–37, Jakarta 10270

Editor: Intarina Hardiman & Yudho Asmoro

Food Stylist: Diah Takarina

Foto: Arief & Prayitno

Desain Grafis: Ridwanul Hakim by In5design

Dapur Uji Coba: Aan Roswaty

Diterbitkan pertama kali oleh
PT Gramedia Pustaka Utama
Anggota IKAPI, Jakarta, Maret 2015

ISBN: 978-602-03-1430-3

Hak cipta dilindungi oleh Undang-undang. Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit.

Sanksi Pelanggaran Pasal 72 Undang-undang Nomor 19 Tahun 2002

Tentang Hak Cipta

1. Barangsiapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 Ayat (1) atau Pasal 49 Ayat (1) dan Ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp 1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).
2. Barangsiapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta atau hak terkait sebagai dimaksud pada Ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

Dicetak oleh Percetakan Gramedia, Jakarta
Isi di Luar Tanggung Jawab Percetakan



Daftar Isi

CAKE KUKUS 48 - 83

1. Cake Kukus Kopi **50**
2. Brownies Kukus Keju **52**
3. Cake Pandan Kelapa Muda **54**
4. Cake Zebra Pandan **56**
5. Cake Pandan Kukus Pisang Keju **58**
6. Lapis Legit Kukus **60**
7. Cake Kukus Putih Telur **62**
8. Cake Kukus Tapai Kenari **64**
9. Bingka Hijau **66**
10. Bolu Kukus Karamel **68**
11. Cake Kukus Pelangi **70**
12. Cake Kukus Zebra **72**
13. Cake Kukus Tiga Lapis **74**
14. Tiramisu Pandan **76**
15. Cake Kukus Lima Lapis **78**
16. Cake Green Tea Kukus Wijen **80**
17. Cake Green Tea Kukus **82**

CAKE ALA MICROWAVE 84 - 112

Cake Praktis Berkat Microwave 85 - 89

1. Brownies Cokelat ala Microwave **90**
2. Brownies Praktis ala Microwave **92**
3. Cake Cokelat Jeruk Kismis ala Microwave **94**
4. Cake Cokelat Kurma ala Microwave **96**
5. Cake Microwave **98**
6. Cake Natal ala Microwave **100**
7. Cake Plum Kayu manis ala Microwave **102**
8. Cheese Cake Jeruk ala Microwave **104**
9. Cheese Cake Nanas ala Microwave **106**
10. Cupcake ala Microwave **108**
11. Cupcake Cokelat ala Microwave **110**
12. Loaf Ceri Kacang ala Microwave **112**

CAKE ALA RICE COOKER 114 - 141

TIPS PENGGUNAAN RICE COOKER 115

1. Banana Rice Cooker Cake **116**
2. Cake Cokelat ala Rice Cooker **118**
3. Cake Cokelat Lava ala Rice Cooker **120**
4. Cake Jeruk Cokelat ala Rice Cooker **122**
5. Cake Kelapa Kacang Kelapa ala Rice Cooker **124**
6. Cake Pisang ala Rice Cooker **126**
7. Cake Simple ala Rice Cooker **128**

PRAKATA 5

CAKE KUKUS POPULER 6 - 47

TIPS SUKSES MEMBUAT CAKE KUKUS 7

1. Rich Cheese Velvet **8**
2. Orange Layer Velvet Cake **10**
3. Black Velvet Roll Cake **12**
4. Red Velvet Cupcake **14**
5. Mousse Strawberry Velvet **16**
6. Fruit Velvet Cake Kukus **18**
7. Velvet Cake Bintik Fantasi **20**
8. Rainbow Kukus **22**
9. Rainbow Tulban Ekonomis **24**
10. Rainbow Cupcake **26**
11. Rainbow Roll Cake **28**
12. Rainbow Flowers Cake **30**
13. Rainbow Fruit Cake **32**
14. Rainbow Mousse Cake **34**
15. Rainbow Banana Mini Roll **36**
16. Blue Ombree Cake **38**
17. Ombree Raisin Cake **40**
18. Cheese Cream Ombree Cake **42**
19. Ombree Cake Pudding **44**
20. Ombree Roll Cake Fantasi **46**

8. Chocolate Chip Rice Cooker Cake **130**
9. Coffee Rice Cooker Cake **132**
10. Matcha Rice Cooker Cake **134**
11. Pai Labu Kuning ala Rice Cooker **136**
12. Pandan Rice Cooker Cake **138**
13. Pear Upside Down Rice Cooker Cake **140**

CUPCAKE KUKUS **142 - 219**

1. Cappuccino Cupcake **144**
2. Cupcake Brownies Keju **146**
3. Cupcake Brownies Kurma Kukus **148**
4. Cupcake Bumbu Spekuk **150**
5. Cupcake Cokelat Biskuit **152**
6. Cupcake Cokelat Brownies Kukus **154**
7. Cupcake Cokelat Kismis **156**
8. Cupcake Durian Kukus **158**
9. Cupcake Durian Kukus Spesial **160**
10. Cupcake Green Tea Isi Kismis **162**
11. Cupcake Jagung Kukus **164**
12. Cupcake Kentang Kismis Kukus **166**
13. Cupcake Kukus ala China **168**
14. Cupcake Kukus Cappuccino **170**
15. Cupcake Kukus Jeruk Cokelat **172**
16. Cupcake Kukus Lapis Kopi **174**
17. Cupcake Kukus Pandan **176**
18. Cupcake Kukus Pandan Ketan Hitam **178**
19. Cupcake Kukus Putih Telur **180**
20. Cupcake Kukus Tape Kenari **182**
21. Cupcake Kukus Vanilla **184**
22. Cupcake Santan Marmer **186**
23. Cupcake Tabur Cokelat Kukus **188**
24. Cupcake Wortel Kukus **190**
25. Green Tea Cupcake Kukus **192**
26. Rainbow Cupcake Kukus **194**
27. Black Forest Cupcake **196**
28. Cupcake Santan Stoberi **198**
28. Cupcake Motif Warna-Warni **200**
29. Cupcake Brownies Keju Lapis **202**
30. Cupcake Ijo Isi Daging Cincang **204**
31. Cupcake Keju Kukus **206**
32. Cupcake Kukus Isi Ragout Daging **208**
33. Cupcake Kukus Pelangi Durian **210**
34. Cupcake Pisang Kukus **212**
35. Cupcake Tape Ketan Kelapa Muda **214**
36. Cupcake Kukus Pandan Keju **216**
37. Fruit Cupcake **218**



Salah satu jenis kue kukus paling dikenal masyarakat kita/orang Indonesia adalah bolu kukus. Lalu ada lagi salah satu jajanan/oleh-oleh populer dari kota Bandung, yaitu brownies kukus. Kedua jenis kue kukus ini rasanya enak, membuatnya mudah, piranti memasaknya pun hanya berupa kukusan, yaitu piranti masak yang umum dimiliki rumah tangga. Keunggulan kue kukus tidak hanya pada rasa, keunggulan lainnya adalah kue kukus memiliki tekstur yang lembut dan lembap, yang disukai semua orang.

Dengan pertimbangan itulah, kami mengumpulkan resep-resep *cake* kukus dan *cake* yang dibuat tanpa oven yang menjadi favorit keluarga Indonesia. Ada kelompok *cake*, bolu, brownies, dengan varian yang tak terbatas. Anda bisa mencoba kesemua resep pada buku ini.

Yang harus diperhatikan ketika mengukus kue, pastikan dandang dalam keadaan panas, terlihat dari asap yang mengepul. Selalu bungkus tutup dandang dengan serbet agar uap air yang terjadi ketika proses pengukusan dapat diserap serbet, tidak jatuh ke atas kue yang bisa menyebabkan kue tidak mengembang sempurna dan akan menyerap uap air panas tersebut.

Bagaimana? Siap mencoba?

Salam,

Dapur Kirana

A close-up photograph of several slices of 'Cake Kukus Populer' arranged in a white rectangular container. The cake is dark brown with a light-colored, textured filling. The slices are stacked, showing the internal layers. The background is a plain, light-colored surface.

**Cake
Kukus
Populer**

TIPS SUKSES

Membuat Cake Kukus

- 1** Gunakan pewarna makanan yang kental, jangan menggunakan pewarna yang banyak mengandung air karena dapat menyebabkan kue tidak dapat mengembang dengan sempurna.
- 2** Olesi dasar loyang dengan mentega putih dan dialasi dengan kertas roti kemudian diolesi kembali atasnya dengan mentega putih supaya kue mudah dikeluarkan dari loyang setelah matang. Jangan memoles bagian pinggir loyang karena dapat menyebabkan kue menciut ke tengah setelah matang.
- 3** Saat menuang adonan ke dalam loyang, ratakan adonan agar saat matang *cake* tidak tinggi sebelah.
- 4** Saat memoles lapisan, *cake* harus benar-benar dalam keadaan dingin agar *cream* tidak meleleh.
- 5** Tutup kukus sebaiknya dibungkus dengan serbet agar air kukusan tidak jatuh pada adonan *cake* yang dapat menyebabkan *cake* menjadi bantat. Sebaiknya gunakan kukusan yang bentuk *pyramid* sehingga tutup kukusan tidak perlu dibungkus dengan serbet.
- 6** Pilih *cake emulsifier* yang berkualitas baik karena dapat membantu menstabilkan telur dan tepung terigu sehingga adonan tidak mudah turun.
- 7** Bila menggunakan bit sebaiknya dikukus terlebih dahulu, jangan direbus karena menimbulkan aroma seperti tanah.
- 8** *Cake Kukus* dapat bertahan lama jika disimpan ke dalam *freezer*. Jika akan dihidangkan dikukus terlebih dahulu sebentar.
- 9** Pilih telur yang bentuknya bulat jangan yang lonjong, untuk mendapatkan kuning telur yang bulat dan besar.
- 10** Tambahkan sedikit susu kental manis terutama pada pembuatan bolu gulung agar hasil *cake* menjadi lentur saat digulung.



Rich Cheese Red Velvet

Bahan I:

7 kuning telur
5 putih telur
250 gram gula bubuk
1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Tbm,
dan Ovalet
½ sdt garam

Bahan II:

200 gram tepung terigu protein sedang,
misal Segitiga
20 gram susu bubuk
10 gram tepung maizena
20 gram cokelat bubuk hitam

Bahan III:

100 gram mentega
70 gram margarin
1 sdt esens *vanilla*
100 gram bit kukus, haluskan
10 tetes pewarna makanan warna
merah tua

Bahan IV:

130 gram *cream cheese*
1 kuning telur
80 gram *white cooking chocolate*,
cairkan
20 gram tepung terigu protein sedang,
misal Segitiga
½ sdt esens *vanilla*

Cara membuat:

1. Kocok bahan I hingga putih dengan kecepatan tinggi. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga mengembang dan mengental.
2. **Bahan III:** Campur semua bahan menjadi satu. Lelehkan di atas kompor hingga semua bahan larut. Angkat, tuangkan ke dalam kocokan telur. Aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi tiga bagian.
3. **Bahan IV:** Kocok *cream cheese* hingga lembut. Masukkan kuning telur, aduk hingga tercampur rata. Tambahkan cokelat cair, tepung terigu, dan esens *vanilla* hingga rata. Masukkan ke dalam plastik segitiga. Sisihkan.
4. Tuang satu bagian adonan ke dalam loyang ukuran 20 x 20 x 6 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Semprotkan adonan keju di atasnya secara tidak merata. Kukus selama 15 menit.
5. Tuang kembali adonan di atasnya lalu semprotkan adonan keju. Kukus kembali selama 15 menit.
6. Terakhir masukkan sisa adonan dan semprotkan adonan keju. Kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
7. Keluarkan dari loyang, potong-potong. Sajikan.





Orange Layer Velvet Cake

Bahan I:

10 kuning telur
7 putih telur
1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Tbm,
dan Ovalet
½ sdt garam

Bahan II:

270 gram tepung terigu protein sedang,
misal Segitiga
30 gram susu bubuk
20 gram tepung maizena

Bahan III:

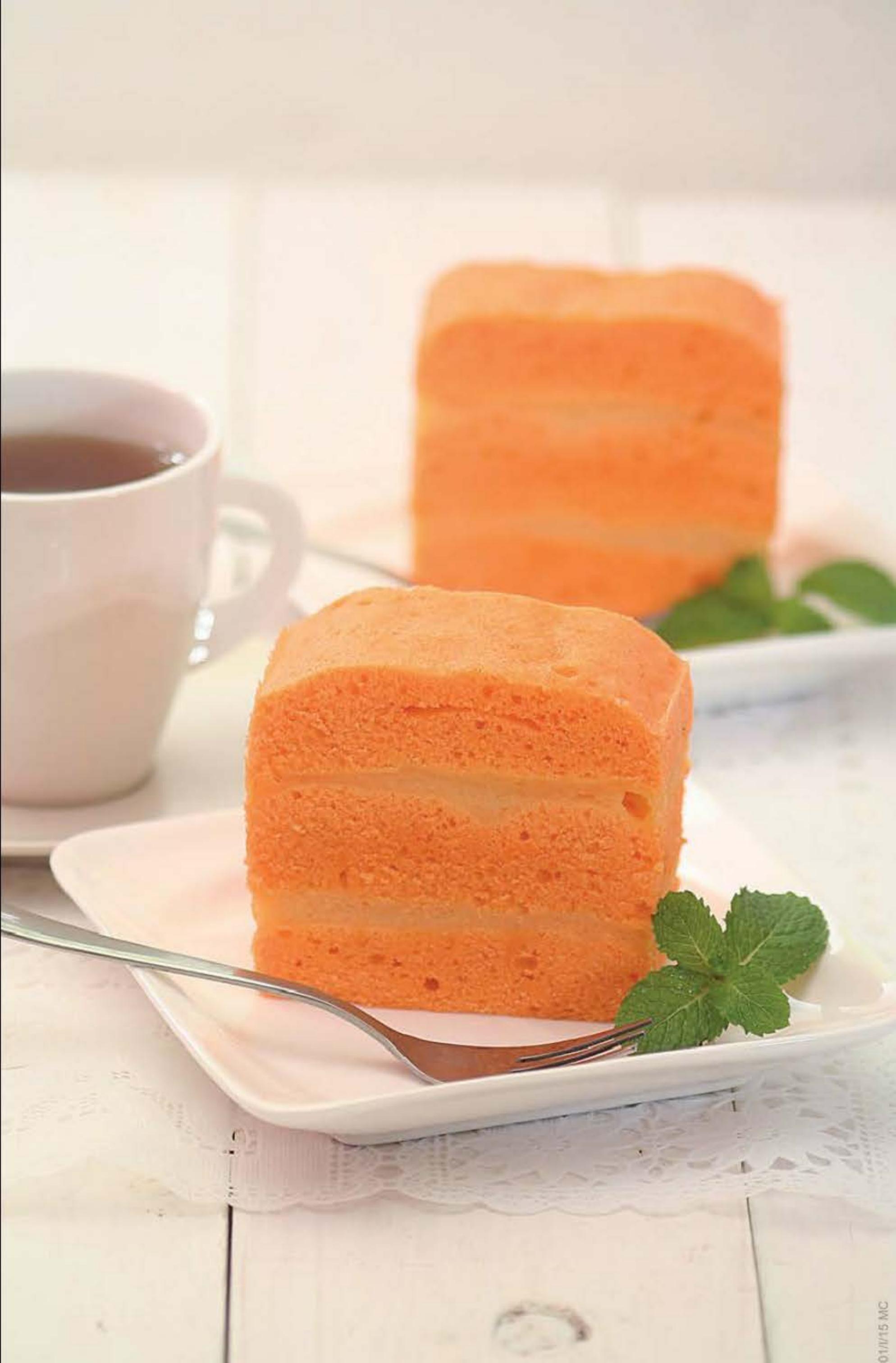
140 gram mentega
100 gram margarin
1 sdt esens *vanilla*
140 gram wortel kukus, haluskan
15 tetes pewarna makanan warna
oranye

Bahan IV:

350 ml susu cair
120 gram vla bubuk instan
2 butir telur
100 gram *cream cheese*

Cara membuat:

1. Kocok bahan I hingga putih dengan kecepatan tinggi. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga mengembang dan mengental.
2. **Bahan III:** Campur semua bahan menjadi satu. Lelehkan di atas kompor hingga semua bahan larut. Angkat, tuangkan ke dalam kocokan telur. Aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. **Bahan IV:** Kocok semua bahan hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. Tuang 1/3 bagian adonan velvet ke dalam loyang ukuran 20 x 20 x 6 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Kukus selama 10 menit.
5. Tuang ½ bagian adonan bahan IV di atasnya. Kukus kembali selama 10 menit.
6. Tuang kembali 1/3 adonan velvet, kukus selama 10 menit. Tambahkan di atasnya sisa adonan bahan IV, kukus selama 10 menit.
7. Terakhir tuang adonan velvet di atasnya, kukus selama 15 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
8. Keluarkan dari loyang, potong-potong. Sajikan.





Black Velvet Roll Cake

Bahan I:

150 gram putih telur
135 gram gula pasir
1 sdt *cream of tar-tar*

Bahan II:

5 kuning telur
1 putih telur
50 ml susu cair
 $\frac{1}{2}$ sdt esens *vanilla*

Bahan III:

50 gram mentega
50 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
10 gram susu bubuk
15 gram cokelat bubuk hitam
 $\frac{1}{2}$ sdt pasta cokelat
1 sdm susu kental manis

Bahan IV:

Butter cream secukupnya, siap pakai
Keju *cheddar* parut secukupnya

Cara membuat:

1. Kocok bahan I hingga mengembang dan lembut. Sisihkan.
2. **Bahan II:** Panaskan susu hingga hangat. Angkat, masukkan telur dan esens *vanilla*. Aduk hingga tercampur rata.
3. **Bahan III:** Lelehkan mentega tidak sampai mendidih. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan cokelat bubuk, aduk hingga menjadi adonan pasta. Tambahkan pasta cokelat dan susu kental manis.
4. Tuang campuran telur ke dalam adonan tepung terigu, aduk hingga tercampur. Masukkan putih telur kocok sedikit demi sedikit, aduk dengan *spatula* hingga rata.
5. Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 25 x 33 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
6. Kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
7. Letakkan *cake* di atas selembar kertas roti, olesi dengan *butter cream* dan taburi keju parut di atasnya. Gulung hingga padat, simpan sebentar ke dalam lemari es.
8. Potong-potong, sajikan.





Red Velvet Cupcake

Bahan I:

4 butir telur
100 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp,Tbm,
dan Ovalet
½ sdt esens *vanilla*

Bahan II:

100 gram tepung terigu protein sedang,
misal Segitiga
10 gram tepung maizena
½ sdt *baking powder*
15 gram cokelat bubuk hitam

Bahan III:

85 gram mentega
10 tetes pewarna merah tua
½ sdt pasta cokelat

Bahan IV:

Selai *strawberry* secukupnya

Bahan V:

100 gram *cream cheese*
75 gram gula bubuk
1 sdt parutan kulit jeruk lemon
100 gram *white cooking chocolate*,
lelehkan

Cara membuat:

1. **Bahan III:** Lelehkan mentega hingga larut (tidak mendidih). Tambahkan pewarna merah dan pasta cokelat, aduk rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata.
3. Tuangkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata.
4. Siapkan cetakan *cupcake* yang telah dialasi dengan *paper cup*. Tuang adonan hingga $\frac{3}{4}$ tinggi cetakan. Semprotkan selai *strawberry* pada bagian tengah adonan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Kukus selama 25 menit hingga matang. Angkat.
6. **Bahan V:** Kocok *cream cheese* dan gula bubuk hingga putih dan mengembang. Masukkan cokelat leleh, aduk rata. Tambahkan parutan kulit jeruk lemon.
7. Semprotkan di atas *cake*, sajikan.





Mousse Strawberry Velvet

Bahan I:

150 gram putih telur
85 gram gula pasir
 $\frac{1}{2}$ sdt *cream of tar-tar*

Bahan II:

60 gram bit kukus, haluskan
65 gram mentega
13 tetes pewarna merah tua
 $\frac{1}{2}$ sdt esens *vanilla*

Bahan III:

15 gram cokelat hitam
5 gram susu bubuk
100 gram tepung terigu protein sedang,
misal Segitiga

Bahan IV:

7 kuning telur

Bahan V:

180 gram *cream cheese*
150 ml krim kental, kocok kaku
75 gram gula bubuk
1 sdt air jeruk lemon
1 sdt *gelatin* bubuk, larutkan dengan
sedikit air panas
50 gram *strawberry* segar, cincang

Bahan VI:

100 gram *strawberry* segar, iris tipis

Cara membuat:

- Bahan I:** Kocok putih telur hingga setengah mengembang. Masukkan gula dan *cream of tar-tar*, kocok kembali hingga kaku dan mengental. Sisihkan.
- Bahan II:** Lelehkan mentega hingga mencair. Masukkan bit, pewarna merah, dan esens *vanilla*, aduk rata.
- Masukkan bahan III, aduk. Tambahkan bahan IV, aduk hingga tercampur rata.
- Tuangkan bahan I sedikit demi sedikit sambil diaduk dengan *spatula* hingga rata.
- Tuang ke dalam loyang ukuran 22 x 22 x 2 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
- Bahan V:** Kocok *cream cheese* dan gula hingga mengembang. Masukkan air jeruk lemon, potongan *strawberry*, dan krim kocok, aduk rata. Tambahkan larutan *gelatin*, aduk.
- Siapkan cetakan *cutter* dan mika. Bentuk *cake* dengan *cutter*, pasang sebagai dasar. Susun irisan *strawberry* menempel pada mika.
- Tuang adonan bahan V ke dalam selongsong mika, simpan ke dalam lemari pendingin hingga mengeras.
- Hias sesuai selera.





Fruit Velvet Cake Kukus

Bahan I:

4 butir telur
100 gram gula bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet,
dan TBm
 $\frac{1}{4}$ sdt esens *vanilla*

Bahan II:

70 gram tepung terigu protein sedang,
misal Segitiga
15 gram susu bubuk
15 gram cokelat bubuk hitam

Bahan III (cairkan):

80 gram mentega
7 tetes pewarna merah tua

Bahan IV:

50 gram ceri merah, potong dadu kecil
50 gram ceri hijau, potong dadu kecil
50 gram kismis
50 gram manisan kulit jeruk

Bahan V:

70 gram *cream cheese*
50 gram mentega
30 gram gula bubuk
2 butir telur
80 gram tepung terigu protein segitiga,
misal Segitiga
30 gram *white cooking chocolate*,
lelehkan

Cara membuat:

1. Kocok bahan I hingga mengembang dan mengental. Masukkan bahan II, kocok hingga rata.
2. Tuangkan bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Tambahkan bahan IV, aduk.
3. Tuang adonan ke dalam loyang diameter 18 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Kukus selama 10 menit.
4. **Bahan V:** Kocok *cream cheese*, mentega, dan gula bubuk hingga mengembang. Masukkan telur satu persatu, kocok hingga tercampur rata. Tambahkan tepung terigu dan cokelat leleh, aduk.
5. Tuangkan di atas adonan, ratakan dan kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong-potong, sajikan.





Velvet Cake Bintik Fantasi

Bahan I:

150 gram mentega
50 gram *cream cheese*
120 gram gula bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt esens *vanilla*
 $\frac{1}{4}$ sdt garam

Bahan II:

3 kuning telur

Bahan III:

180 gram tepung terigu protein sedang,
misal Segitiga
20 gram cokelat bubuk hitam

10 gram tepung maizena
 $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
 $\frac{1}{4}$ sdt soda kue

Bahan IV (Aduk rata hingga mengental):

100 ml jus bit
50 ml susu cair
50 ml yoghurt
20 ml air jeruk lemon

Bahan V:

10 tetes pewarna makanan warna merah tua
 $\frac{1}{4}$ sdt pasta cokelat
100 gram meises

Bahan VI:

White cooking chocolate, lelehkan

Cara membuat:

1. Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga tercampur rata.
2. Masukkan bahan III dan bahan IV secara bergantian sambil diaduk rata. Tambahkan bahan V, aduk.
3. Tuang ke dalam loyang ukuran 20 x 20 x 4 yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
4. Kukus selama 25 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
5. Semprotkan bagian atas *cake* dengan cokelat leleh. Biarkan mengeras.
6. Potong-potong, sajikan.





Rainbow Kukus

Bahan I:

7 butir telur
1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet,
dan Tbm
180 gram gula bubuk

Bahan II:

180 gram tepung terigu protein sedang,
misal Segitiga
20 gram *custard powder*
20 gram susu bubuk

Bahan III:

100 gram mentega
85 gram *white cooking chocolate*
 $\frac{1}{2}$ sdt esens *vanilla*

Bahan IV:

100 gram keju *cheddar* parut
Biscuit stik secukupnya

Bahan V:

Pewarna merah
Pewarna kuning
Pewarna hijau
Pewarna biru
Pewarna ungu
Pewarna oranye

Cara membuat:

1. Kocok bahan I hingga putih. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga mengembang dan mengental.
2. **Bahan III:** Lelehkan bahan III mencair tetapi tidak sampai mendidih. Angkat.
3. Tuang ke dalam adonan telur, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Tambahkan keju parut, aduk.
4. Bagi adonan menjadi 6 bagian, masing-masing beri bahan V.
5. Tuang adonan warna merah ke dalam loyang ukuran 20 x 20 x 7 cm yang telah dialasi margarin dan diolesi kertas roti. Letakkan dan susun biscuit stik di atasnya.
6. Kukus selama 10 menit. Tuang kembali adonan lalu susun biscuit stik, kukus selama 10 menit. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
7. Terakhir kukus adonan selama 15 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
8. Potong-potong, sajikan.





Rainbow Tulban Ekonomis

Bahan I:

6 butir telur
350 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet,
dan Tbm

Bahan II (Ayak):

250 gram tepung terigu protein sedang,
misal Segitiga
20 gram susu bubuk

Bahan III (Campur menjadi satu):

100 ml santan kental
100 ml susu cair
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt esens *vanilla*

Bahan IV:

Pewarna merah
Pewarna kuning
Pewarna hijau
Pewarna biru
Pewarna ungu
Pewarna oranye

Cara Membuat:

1. Kocok bahan I hingga mengembang dan mengental. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata.
2. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Bagi adonan menjadi 6 bagian. Masing-masing beri bahan IV. Masukkan ke dalam kantong segitiga.
4. Siapkan loyang tulban diameter 22 cm yang telah diolesi margarin dan ditaburi sedikit tepung terigu.
5. Semprotkan adonan secara bergantian secara asal ke dalam loyang.
6. Kukus selama 25 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
7. Potong-potong.





Rainbow Cupcake

Bahan I:

4 butir telur
100 gram gula bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet,
dan Tbm
 $\frac{1}{4}$ sdt esens *vanilla*

Bahan II:

65 gram tepung terigu protein sedang,
misal Segitiga
10 gram tepung maizena
15 gram susu bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

Bahan III (Cairkan):

70 gram mentega

Bahan IV:

Pewarna merah
Pewarna kuning
Pewarna hijau
Pewarna biru
Pewarna ungu
Pewarna oranye

Bahan V:

100 gram *cream cheese*
75 gram gula bubuk
1 sdt parutan kulit jeruk lemon
100 gram *white cooking chocolate*,
lelehkan

Cara membuat:

1. Kocok bahan I hingga mengembang dan mengental. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata.
2. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Bagi adonan menjadi 6 bagian. Masing-masing beri bahan IV. Masukkan ke dalam kantong segitiga.
4. Siapkan cetakan *cupcake*, alasi dengan *paper cup*.
5. Semprotkan adonan secara bergantian secara asal ke dalam cetakan.
6. Kukus selama 25 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
7. **Bahan V:** Kocok *cream cheese* dan gula bubuk hingga putih dan mengembang. Masukkan cokelat leleh, aduk rata. Tambahkan parutan kulit jeruk lemon.
8. Semprotkan di atas *cake*, hias sesuai selera. Sajikan.





Rainbow Roll Cake

Bahan I:

10 kuning telur
2 putih telur
100 gram gula pasir halus
 $\frac{1}{2}$ sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet,
dan Tbm

Bahan II:

70 gram tepung terigu protein sedang,
misal Segitiga
10 gram susu bubuk
10 gram tepung maizena

Bahan III (Cairkan):

95 gram mentega
1 sdm susu kental manis

Bahan IV:

Pewarna merah
Pewarna kuning
Pewarna hijau
Pewarna biru
Pewarna ungu
Pewarna oranye

Bahan V:

Cheese spread secukupnya
Keju *cheddar* parut secukupnya

Cara membuat:

1. Kocok bahan I hingga mengembang dan mengental. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata.
2. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Bagi adonan menjadi 6 bagian. Masing-masing beri bahan IV. Masukkan ke dalam kantong segitiga.
4. Siapkan loyang ukuran 26 x 26 x 3 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas segitiga.
5. Semprotkan adonan secara bergantian di atas loyang.
6. Kukus selama 25 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
7. Siapkan selembar kertas roti, letakkan *cake* di atasnya. Olesi dengan *cheese spread* dan taburi keju parut. Gulung padat, simpan sebentar ke dalam lemari es.
8. Potong-potong, sajikan.





Rainbow Flowers Cake

Bahan I:

4 kuning telur
1 putih telur
235 gram gula pasir
½ sdt esens *vanilla*

Bahan II:

230 gram tepung terigu protein sedang,
misal Segitiga
15 gram susu bubuk

Bahan III:

120 ml minuman bersoda manis

Bahan IV:

100 gram meises warna-warni

Bahan V:

Pewarna merah
Pewarna kuning
Pewarna hijau
Pewarna biru
Pewarna ungu
Pewarna oranye

Cara membuat:

1. Kocok bahan I hingga mengembang dan mengental. Masukkan bahan II dan bahan III secara bergantian sambil dikocok hingga rata.
2. Masukkan bahan IV, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Bagi adonan menjadi 6 bagian. Masing-masing beri bahan V. Masukkan ke dalam kantong segitiga.
4. Siapkan cetakan *cupcake*, alasi dengan *paper cup*.
5. Semprotkan adonan secara bergantian secara asal ke dalam cetakan.
6. Kukus selama 25 menit hingga matang dan merekah. Angkat dan biarkan dingin.
7. Sajikan.





Rainbow Fruit Cake

Bahan I:

10 kuning telur
8 putih telur
300 gram gula bubuk
1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet,
dan Tbm

Bahan II:

300 gram tepung terigu protein sedang,
misal Segitiga
15 gram tepung maizena
15 gram susu bubuk

Bahan III:

150 gram mentega
150 gram *white cooking chocolate*
 $\frac{1}{2}$ sdt esens *vanilla*

Bahan IV:

Pewarna merah
Pewarna kuning
Pewarna hijau
Pewarna biru
Pewarna ungu
Pewarna oranye

Bahan V:

250 gram *cream cheese*
30 gram gula bubuk
20 ml susu kental manis
350 gram krim kental dingin

Bahan VI:

Strawberry, potong-potong
Peach, potong-potong
Kiwi, potong-potong
Buah naga, potong-potong
Anggur, potong-potong
Jeruk kalengan
Springkel

Cara membuat:

1. Kocok bahan I hingga putih. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga mengembang dan mengental.
2. **Bahan III:** Lelehkan bahan III hingga mencair tetapi tidak sampai mendidih. Angkat.
3. Tuang ke dalam adonan telur, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
4. Bagi dan timbang adonan menjadi 6 bagian sama rata, masing-masing beri bahan IV.
5. Tuang masing-masing adonan ke dalam loyang ukuran 20 x 20 x 4 cm yang telah dialasi margarin dan diolesi kertas roti.
6. Kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
7. **Bahan V:** Kocok *cream cheese* hingga mengembang. Masukkan gula bubuk, susu kental manis, dan krim kental. Kocok kembali hingga mengembang dan tercampur rata.
8. Ambil selembar *cake* warna merah, letakkan di atas papan kue. Olesi dengan *cream cheese*, taburi atasnya dengan potongan buah *strawberry*. Tutup dengan *cake* warna kuning, olesi kembali dengan *cream cheese* lalu taburi dengan potongan *peach*. Lakukan hal yang sama untuk sisa *cake* lainnya sesuai dengan urutan warna dan disesuaikan dengan buahnya.
9. Olesi seluruh permukaan *cake* dengan sisa *cream cheese* hingga rata. Taburi dengan *springkel*, hias sesuai selera.
10. Potong-potong, sajikan.





Rainbow Mousse Cake

Bahan:

1 gulung *rainbow roll cake* mini, potong-potong (lihat resep *rainbow roll*)

Mousse:

100 ml air

1 sdm *gelatin* bubuk

350 gram *cream cheese*

150 gram gula bubuk

50 ml air jeruk lemon

1 sdt parutan kulit jeruk lemon

250 gram krim kental, kocok mengembang

Pewarna merah

Pewarna kuning

Pewarna hijau

Pewarna biru

Pewarna ungu

Pewarna oranye

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan *cutter* dan mika. Letakkan dan susun *rainbow roll cake* mini di dasar dan dinding mika, sisihkan.
2. **Mousse:** Tim *gelatin* dan air hingga larut. Kocok *cream cheese* dan gula bubuk hingga mengembang. Masukkan air jeruk, parutan kulit jeruk, dan krim kocok, kocok hingga tercampur rata. Tambahkan larutan *gelatin*, aduk.
3. Bagi adonan menjadi 6 sama rata. Beri masing-masing dengan pewarna, masukkan ke dalam plastik segitiga.
4. Semprotkan masing-masing adonan selapis demi selapis ke dalam mika. Simpan ke dalam lemari es hingga mengeras.
5. Hias sesuai selera, sajikan.





Rainbow Banana Mini Roll

Bahan I:

6 kuning telur
4 putih telur
120 gram gula pasir halus
 $\frac{1}{2}$ sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet,
dan Tbm

Bahan II:

100 gram tepung terigu protein sedang,
misal Segitiga
15 gram susu bubuk
10 gram tepung maizena

Bahan III (Cairkan):

120 gram mentega
1 sdm susu kental manis
 $\frac{1}{2}$ sdt esens *vanilla*

Bahan IV:

Pewarna merah
Pewarna kuning
Pewarna hijau
Pewarna biru
Pewarna ungu
Pewarna oranye

Bahan V:

Cokelat *spread* secukupnya
Pisang tanduk kukus

Cara membuat:

1. Kocok bahan I hingga mengembang dan mengental. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata.
2. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Bagi adonan menjadi 6 bagian. Masing-masing beri bahan IV. Masukkan ke dalam kantong segitiga.
4. Siapkan loyang ukuran 26 x 26 x 3 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas segitiga.
5. Semprotkan adonan secara bergantian di atas loyang.
6. Kukus selama 25 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin. Potong *cake* menjadi 3 bagian.
7. Olesi masing-masing dengan cokelat *spread* lalu beri pisang dan gulung padat. Simpan sebentar ke dalam lemari es.
8. Potong-potong, sajikan.





Blue Ombree Cake

Bahan I:

8 kuning telur
4 putih telur
130 gram gula bubuk
1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet,
dan Tbm

Bahan II:

125 gram tepung terigu protein sedang,
misal Segitiga
15 gram susu bubuk
10 gram tepung maizena

Bahan III (Cairkan):

150 gram mentega
 $\frac{1}{2}$ sdt esens *vanilla*

Bahan IV:

Pewarna makanan warna biru

Bahan V:

150 ml susu cair
150 ml krim kental
320 gram *white cooking chocolate*
 $\frac{1}{2}$ sdt esens susu
Whipped cream secukupnya

Cara membuat:

1. Kocok bahan I hingga setengah mengembang. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga putih dan mengental.
2. Tuangkan bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 5 bagian sama rata. Satu bagian biarkan putih dan sisanya beri pewarna biru dari warna yang tua sampai muda.
3. Tuang masing-masing adonan ke dalam loyang ukuran 20 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
4. **Bahan V:** Panaskan susu cair dan krim kental (tidak sampai mendidih). Masukkan cokelat, aduk hingga cokelat meleleh. Angkat, masukkan ke dalam lemari es hingga mengeras.
5. Kocok dengan mikser hingga mengembang. Tambahkan esens susu, aduk rata.
6. Ambil selembar *cake* warna putih, olesi dengan *chocolate ganache*. Tumbuk kembali dengan *cake* warna biru yang paling muda, olesi *chocolate ganache*. Lakukan hal yang sama hingga *cake* terakhir (warna *cake* yang paling tua).
7. Olesi seluruh permukaan *cake* dengan *whipped cream* hingga rata. Semprotkan dan hias *cake* dengan sisa *whipped cream* yang diberi warna dari yang tua hingga yang muda bentuk lingkaran.
8. Sajikan.





Ombree Raisin Cake

Bahan I:

5 kuning telur
4 putih telur
100 gram gula pasir
 $\frac{1}{2}$ sdt *cake emulsifier*, misal Sp,
Ovalet, Tbm
 $\frac{1}{2}$ sdt esens *vanilla*

Bahan II:

100 gram tepung terigu protein rendah,
misal Kunci
40 gram susu bubuk

Bahan III (Cairkan):

100 ml minyak goreng
100 ml *white cooking chocolate*

Bahan IV:

150 gram kismis, rendam dengan 1 sdm
rum

Bahan V:

Pewarna makanan warna merah muda

Bahan VI:

15 lembar keju *slice*

Cara membuat:

1. Kocok bahan I hingga setengah mengembang. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga putih dan mengental.
2. Tuangkan bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Tambahkan bahan IV, aduk.
3. Bagi adonan menjadi 5 bagian sama rata. Satu bagian biarkan putih dan sisanya beri pewarna merah muda dari warna yang tua sampai muda.
4. Tuang adonan warna dasar ke dalam loyang ukuran 20 x 20 x 6 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Kukus selama 10 menit, letakkan dan susun keju lembaran di atasnya hingga rata.
5. Tuang kembali adonan warna merah yang paling muda, kukus selama 10 menit. Letakkan dan susun kembali keju lembaran, tuang adonan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis, terakhir tuang adonan warna yang paling tua. Kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong-potong, sajikan.





Cheese Cream Ombree Cake

Bahan I:

7 kuning telur
5 putih telur
160 gram gula pasir
1 sdm *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm

Bahan II:

150 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
30 gram susu bubuk
20 gram tepung maizena

Bahan III (Cairkan):

150 gram mentega

Bahan IV:

Pewarna makanan warna kuning

Bahan V:

1 ½ sdm *gelatin* bubuk
100 ml air
350 gram *cream cheese*
100 ml susu cair
100 gram gula bubuk
250 ml krim kental, kocok hingga mengembang
150 gram *white cooking chocolate*, lelehkan

Bahan VI:

200 gram *peach*, potong dadu kecil
Whipped cream, beri sedikit warna kuning

Cara membuat:

1. Kocok bahan I hingga setengah mengembang. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga putih dan mengental.
2. Tuangkan bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 5 bagian sama rata. Satu bagian biarkan putih dan sisanya beri pewarna kuning dari warna yang tua sampai muda.
3. Tuang masing-masing adonan ke dalam loyang ukuran 20 x 4 cm. Kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
4. **Bahan V:** Larutkan *gelatin* bubuk dengan air (tidak sampai mendidih), sisihkan. Kocok *cream cheese* hingga mengembang. Masukkan gula bubuk dan susu cair, kocok kembali hingga rata.
5. Tambahkan krim kocok, aduk perlahan dengan *spatula*. Tambahkan larutan *gelatin*, aduk. Terakhir masukkan cokelat leleh, aduk rata.
6. Ambil selembar *cake* warna putih, olesi dengan *cream cheese* dan taburi potongan *peach*. Tumbuk kembali dengan *cake* warna kuning yang paling muda, olesi *cream cheese* dan beri potongan *peach*. Lakukan hal yang sama hingga *cake* terakhir (warna *cake* yang paling tua).
7. Olesi seluruh permukaan *cake* dengan *whipped cream* yang telah diberi sedikit warna kuning hingga rata. Hias sesuai selera. Sajikan.





Ombree Cake Pudding

Bahan I:

5 kuning telur
3 putih telur
130 gram gula pasir
 $\frac{1}{2}$ sdm *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet,
dan Tbm

Bahan II:

130 gram tepung terigu protein sedang,
misal Segitiga
10 gram susu bubuk
10 gram *custard powder*

Bahan III (Cairkan):

130 gram mentega
 $\frac{1}{2}$ sdt esens pandan

Bahan IV:

Pewarna makanan warna hijau

Bahan V:

1 bungkus agar-agar bubuk warna hijau
100 gram *cream cheese*
120 gram gula pasir
250 ml santan kental
250 ml susu cair

Bahan VI:

Strawberry, kiwi, anggur, jeruk mandarin
kalengan, larutan agar-agar bening
secukupnya

Cara membuat:

1. Kocok bahan I hingga setengah mengembang. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga putih dan mengental.
2. Tuangkan bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 3 bagian sama rata. Masing-masing beri pewarna hijau dari warna yang tua sampai muda.
3. Tuang masing-masing adonan ke dalam loyang ukuran 20 x 20 x 4 cm. Kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
4. **Bahan V:** Campur semua bahan menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan matang. Angkat.
5. Siapkan cetakan *cutter* dan mika. Bentuk *cake* dengan *cutter*, letakkan *cake* warna paling muda pada bagian dasar.
6. Tuangkan sebagian adonan bahan V, biarkan hingga setengah mengeras. Letakkan kembali *cake* di atasnya lalu tuang adonan bahan V. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis dan terakhir letakkan *cake* warna yang paling tua. Biarkan dingin dan mengeras.
7. Hias bagian atasnya dengan potongan buah-buahan, olesi dengan larutan agar-agar bening.
8. Sajikan selagi dingin.





Ombree Roll Cake Fantasi

Bahan I:

8 kuning telur
4 putih telur
135 gram gula pasir halus
 $\frac{1}{2}$ sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet,
dan Tbm

Bahan II:

100 gram tepung terigu protein sedang,
misal Segitiga
20 gram susu bubuk

Bahan III (Cairkan):

125 gram mentega
2 sdm susu kental manis
 $\frac{1}{2}$ sdt esens *vanilla*

Bahan IV:

Pewarna oranye

Bahan V:

150 ml susu cair
150 ml krim kental
320 gram *white cooking chocolate*
 $\frac{1}{2}$ sdt esens susu

Bahan VI:

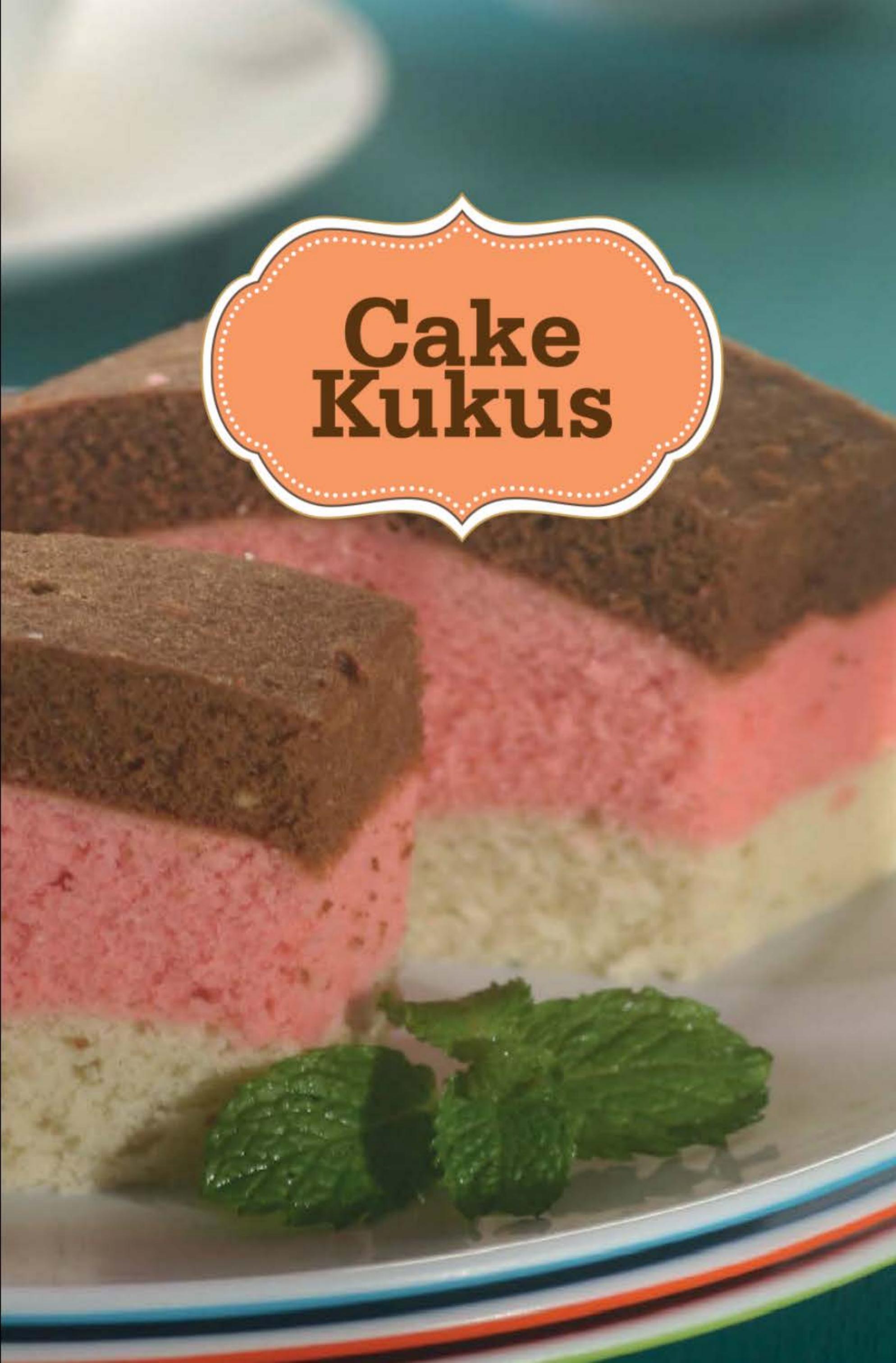
Jeruk mandarin kalengan
Oranye cooking chocolate, serut tipis

Cara membuat:

1. Kocok bahan I hingga mengembang dan mengental. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata.
2. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Bagi adonan menjadi 4. Masing-masing beri bahan IV. Masukkan ke dalam kantong segitiga.
4. Siapkan loyang ukuran 26 x 26 x 3 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas segitiga.
5. Semprotkan adonan secara bergantian di atas loyang.
6. Kukus selama 25 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
7. **Bahan V:** Panaskan susu cair dan krim kental (tidak sampai mendidih). Masukkan cokelat, aduk hingga cokelat meleleh. Angkat, masukkan ke dalam lemari es hingga mengeras.
8. Kocok dengan mikser hingga mengembang. Tambahkan esens susu, aduk rata.
9. Olesi *cake* dengan adonan bahan V dan taburi jeruk mandarin di atasnya. Gulung padat. Simpan sebentar ke dalam lemari es.
10. Olesi seluruh permukaan *cake* dengan sisa adonan bahan V, taburi dengan cokelat serut. Sajikan.







Cake Kukus



Cake Kukus Kopi

Bahan I:

8 butir telur
250 gram gula pasir
1 sdm *cake emulsifier*
 $\frac{1}{2}$ sdt garam

Bahan II:

250 gram tepung, diayak
50 gram susu

Bahan III:

50 gr mentega, cairkan
50 ml susu cair

Bahan IV:

75 gram margarin, cairkan
2 sdm kopi *instan*
1 sdm pasta *mocca*

Cara membuat:

1. Kocok bahan I hingga mengembang. Masukkan bahan II sambil diayak. Aduk rata. Bagi menjadi dua bagian yang sama.
2. Masukkan bahan III pada bagian pertama dan bahan IV pada bagian kedua. Masing-masing adonan diaduk rata. Sisihkan.
3. Siapkan loyang, olesi dengan mentega. Panaskan panci kukusan.
4. Masukkan satu centong adonan putih, kemudian masukkan satu centong adonan kopi. Lakukan sampai adonan habis. Kukus selama 40 menit.





Brownies Kukus Keju

Bahan I:

150 ml *whipped cream*, siap pakai
100 gram keju *cheddar*, parut

Bahan II:

6 butir telur
200 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier* (SP)
 $\frac{1}{2}$ sdt garam

Bahan III:

100 gram tepung terigu protein rendah,
misal kunci
25 gram tepung maizena
25 gram susu bubuk

Bahan IV:

50 gram mentega tawar
25 gram margarin
25 gram minyak sayur
100 gram cokelat masak putih
1 sdt *rhum bakar* (bisa juga tidak
dipakai)

Isi:

100 gram cokelat masak pekat, serut/
perut

Cara membuat:

1. Tim bahan I hingga tercampur rata dan kental, sisihkan.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan kental, masukkan bahan III yang sudah diayak jadi satu, tuang bahan IV yang sudah ditim, aduk rata. Masukkan bahan I, aduk rata.
3. Tuang adonan ke dalam loyang yang sudah diolesi margarin dan dialasi kertas roti setengah bagian loyang, lalu kukus selama 10 menit, matikan api.
4. Taburi di atasnya dengan bahan isi, kemudian tuang sebagian adonan kembali selama 30 menit, angkat, potong kotak atau sesuai dengan selera.
5. Hias dengan cokelat masak leleh dan permen trimit sesuai dengan selera, sajikan.





Cake Pandan Kelapa Muda

Bahan:

- 7 kuning telur
- 3 putih telur
- 175 gram gula pasir
- 175 gram tepung terigu
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 50 ml santan
- 20 ml air daun suji
- 30 ml minyak sayur
- 1 butir kelapa muda, ambil dagingnya

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dan *baking powder*, aduk hingga rata, lalu ayak, sisihkan.
2. Campur kuning telur, putih telur, dan gula. Kocok sampai kental dan mengembang, lalu masukkan campuran tepung terigu, aduk rata.
3. Masukkan santan, minyak, garam, dan kelapa muda, aduk rata, lalu ambil $\frac{1}{3}$ bagian adonan, sisihkan.
4. Campur $\frac{2}{3}$ bagian adonan dengan air daun suji, aduk hingga rata.
5. Siapkan loyang bulat yang berlubang tengahnya, olesi dengan sedikit minyak sayur, lalu tuang adonan hijau ke dalamnya, menyusul adonan putih di atasnya. Kukus hingga matang, angkat, sajikan.





Cake Zebra Pandan

Bahan:

- 4 butir telur
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 150 gram gula pasir
- 1 sdm *cake emulsifier* (SP/TBM/Ovalet)
- 135 gram tepung terigu
- 75 ml susu cair (dicampur susu kental manis)
- $\frac{1}{4}$ sdt esens *vanilla*
- 1 sdt pasta pandan

Cara membuat:

1. Kocok telur, garam, gula pasir, dan *cake emulsifier* sampai kaku (\pm 10 menit).
2. Tambahkan tepung terigu bergantian dengan susu cair sambil dikocok perlahan-lahan. Masukkan esens *vanilla*, kocok rata. Ambil 150 gram adonan, lalu tambahkan pasta pandan.
3. Tuang 2 sendok sayur adonan putih ke dalam loyang berdiameter 22 cm, tinggi 5 cm yang dialasi kertas roti tanpa diolesi margarin.
4. Tuang 1 sendok adonan pandan di tengah adonan putih, lalu tambahkan kembali 2 adonan putih. Lakukan selang-seling hingga adonan habis.
5. Kukus selama 20 menit di atas api sedang sampai matang. Angkat dan ambil kertas rotinya lalu dipotong-potong, siap disajikan.





Cake Pandan Kukus Pisang Keju

Bahan:

- 30 gram mentega, lelehkan
- 50 ml susu cair
- 20 gram susu bubuk
- 6 kuning telur
- 3 putih telur
- 1 sdt *cake emulsifier* (SP/TBM)
- 75 gram gula pasir
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 115 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- 50 gram *white cooking chocolate*, potong-potong
- 1 sdm air daun suji (20 lembar daun suji dan 1 lembar daun pandan)
- 2 tetes pewarna hijau
- 6 sale pisang, pipihkan

Hiasan:

- 50 gram *butter cream*
- 100 gram keju, parut panjang

Cara membuat:

1. Kocok telur, *cake emulsifier*, gula pasir, dan garam sampai mengembang. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan *baking powder* sambil diayak dan diaduk rata. Sisihkan.
2. Panaskan mentega dan susu cair. Matikan api. Tambahkan *white cooking chocolate*. Aduk sampai cokelat larut.
3. Tuang sedikit-sedikit ke dalam kocokan telur sambil diaduk rata. Masukkan air daun suji dan pewarna hijau. Aduk rata.
4. Tuang sedikit adonan di dalam loyang yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
5. Tata sale pisang memanjang dan diberi jarak. Tuang sisa adonan. Kukus selama 20 menit dengan api bawah, temperatur sedang sampai matang.
6. Setelah dingin, olesi tipis-tipis dengan *butter cream* dan taburi keju memanjang di atasnya. Sajikan.





Lapis Legit Kukus

Bahan:

- 150 gram mentega
- 2 sdm susu kental manis
- 30 gram susu bubuk *full cream*
- 10 kuning telur
- 3 putih telur
- 150 gram gula pasir
- 1 sdm *cake emulsifier* (TBM/SP)
- 125 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- $\frac{1}{4}$ sdt esens *vanilla*

Taburan:

- $\frac{1}{2}$ sdm cokelat bubuk
- 1 sdm bumbu spekk

Cara membuat:

1. Kocok mentega sampai lembut. Tambahkan susu kental manis, kocok rata. Sisihkan.
2. Kocok telur, gula pasir, dan *cake emulsifier* sampai mengembang. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan *baking powder* sambil diayak dan diaduk rata, tambahkan esens *vanilla*. Aduk rata.
3. Tuang sedikit-sedikit ke dalam kocokan mentega sambil diaduk perlahan. Ambil 75 gram adonan. Ratakan di loyang 20 x 20 x 7 cm yang sudah dialasi kertas roti tanpa diolesi margarin. Ayak tipis-tipis bahan taburan.
4. Kukus selama 5 menit di atas api sedang. Tuang lagi 75 gram adonan. Ayak tipis bahan taburan. Kukus selama 5 menit sampai matang. Lakukan sampai adonan habis. Setelah lapisan terakhir dituang, kukus selama 10 menit sampai matang.





Cake Kukus Putih Telur

Bahan:

10 putih telur
200 gram gula pasir
260 gram tepung terigu
50 gram mentega cair
100 ml santan kental
Buah *cherry* merah, dipotong kotak kecil
Buah *cherry* hijau, dipotong kotak kecil
Pewarna merah dan hijau

Cara membuat:

1. Kocok putih telur hingga kaku. Sambil dikocok, sedikit demi sedikit tambahkan gula pasir.
2. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tambahkan mentega cair dan santan kental, aduk rata.
3. Bagi menjadi dua adonan. Satu adonan dibubuhi pewarna merah. Aduk rata. Satu adonan lagi tambahkan pewarna hijau.
4. Siapkan cetakan segi empat. Olesi dengan minyak sayur pada bagian sisi dan alasi dengan kertas roti. Kukus adonan selapis demi selapis. Merah dan hijau bergantian. Pada adonan merah, taburkan *cherry* hijau. Pada adonan hijau, taburkan *cherry* merah.





Cake Kukus Tapai Kenari

Bahan:

- 7 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 150 gram tepung terigu
- 200 gram tape, dihaluskan
- 150 ml santan kental ($\frac{1}{2}$ butir kelapa)
- 100 gram kenari, dipotong kasar

Cara membuat:

1. Kocok telur bersama gula pasir hingga kental dan mengembang.
2. Masukkan tepung terigu. Aduk rata.
3. Di dalam mangkuk, aduk santan bersama tape yang telah dilumatkan. Saring. Tuangkan campuran ke dalam adonan telur bersama $\frac{1}{2}$ sdt garam. Aduk rata.
4. Tuang ke dalam cetakan bulat yang dialasi kertas roti dan diolesi minyak sayur pada bagian sisi. Taburi kenari. Kukus hingga matang.





Bingka Hijau

Bahan:

- 150 ml susu kental manis
- 250 ml santan kental dari $\frac{1}{2}$ butir kelapa
- 6 butir telur
- 50 gram gula pasir
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 1 sdm tepung terigu (ayak, larutkan dengan 4 sdm air, tumbuk, aduk rata, peras airnya)
- 15 lembar daun suji
- 5 lembar daun pandan
- 50 ml minyak sayur

Cara membuat:

1. Campur susu kental dan santan, aduk rata. Masukkan air daun suji, aduk kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok telur, gula, dan garam hingga gula larut. Masukkan larutan terigu, kocok dengan rata.
3. Masukkan campuran santan ke dalam adonan telur, aduk rata.
4. Tuang ke dalam loyang berbentuk bunga bergaris tengah 18 cm dan tinggi 5 cm yang sudah dilapisi plastik dan diolesi minyak sayur, ratakan.
5. Kukus di atas api kecil dalam dandang panas selama 20 menit hingga matang, angkat. Potong-potong, sajikan.





BOLU MEKAR KARAMEL

Bahan:

250 gram gula pasir
250 ml air
4 butir telur ayam
1 sdt *cake emulsifier* (SP)
250 gram tepung terigu
1 sdt *baking powder*
50 gram mentega, cairkan

Cara membuat:

1. Masak 25 gram gula pasir di atas api kecil dalam sebuah panci hingga menjadi karamel tanpa diaduk. Tuangi air dan masak hingga gula mencair tanpa diaduk. Angkat dan sisihkan.
2. Kocok telur, sisa gula pasir, dan *cake emulsifier* (SP) hingga mengembang. Masukkan gula karamel, kocok rata sebentar saja. Terakhir masukkan mentega cair, aduk rata.
3. Siapkan cetakan bolu kukus yang telah dialasi kertas *cupcake*. Tuang adonan ke dalamnya, kukus di dalam panci kukusan yang panas hingga matang. Angkat, sajikan.





Cake Kukus Pelangi

Bahan:

4 butir telur
175 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier* (SP)
125 gram tepung terigu
100 ml santan matang, sedang kentalnya
Minyak goreng atau mentega secukupnya
Pewarna pandan, kuning, dan rose secukupnya

Cara membuat:

1. Didihkan air pada kukusan, tutup kukusan dengan lap kain agar air tidak menetes.
2. Kocok telur, gula, dan *cake emulsifier* dimikser dengan kecepatan tinggi sampai berwarna putih kaku.
3. Masukkan terigu dan santan sedikit-sedikit bergantian sambil diaduk.
4. Bagi menjadi 3 adonan, masing-masing diberi pewarna pandan, kuning, rose.
5. Tuang adonan warna pertama (pandan) ke dalam loyang yang sudah diolesi minyak goreng atau mentega, kukus selama 15 menit.
6. Masukkan adonan warna kedua (kuning), kukus selama 15 menit.
7. Masukkan adonan warna ketiga (rose), kukus selama 15-20 menit hingga matang.





Cake Kukus Zebra

Bahan:

6 butir telur
200 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier* (SP)
125 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
100 ml santan matang, sedang kentalnya
1 sdm cokelat bubuk
Minyak sayur secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan dandang, bungkus tutup dengan kain. Ketika adonan dimasukkan, air dalam keadaan mendidih.
2. Kocok telur, gula, dan *cake emulsifier* (SP) dengan mikser \pm 3 menit pada kecepatan tinggi sampai mengembang.
3. Masukkan terigu sambil diayak dengan santan, sedikit-sedikit bergantian. Aduk perlahan-lahan dengan putaran searah menggunakan *spatula* sampai merata.
4. Bagi menjadi 2 adonan, beri bubuk cokelat salah satunya, aduk dengan *spatula* sampai merata.
5. Tuang adonan ke dalam loyang tepat di tengah-tengah. Setiap adonan dituangkan pada titik yang sama, saling menimpa, bergantian antara adonan putih dan adonan cokelat, sampai adonan habis.
6. Kukus \pm 30 menit, jangan dibuka-buka hingga matang. Angkat, dipotong-potong ketika sudah agak dingin.





Cake Kukus Tiga Lapis

Bahan:

8 putih telur
1 sdt *cake emulsifier* (SP)
125 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
125 gram tepung terigu
125 gram margarin, dicairkan
1 sdm pasta *strawberry*
1 sdm pasta *mocca*

Cara membuat:

1. Kocok putih telur bersama *cake emulsifier* dan gula pasir hingga putih dan kaku (\pm 20 menit).
2. Masukkan susu bubuk dan tepung terigu ke dalamnya sambil diayak. Terakhir tuangkan margarin cair. Aduk rata.
3. Bagi menjadi tiga adonan. Masing-masing adonan ditambahkan pasta *mocca*, *strawberry*, dan satu bagian lagi dibiarkan putih.
4. Panaskan kukusan. Masukkan cetakan 20 x 20 cm diolesi margarin dan dialasi kertas roti ke dalam kukusan. Tuang satu sendok sayur adonan putih, kukus selama 5 menit. Tambahkan adonan merah, kukus kembali selama 5 menit. Tambahkan adonan *mocca*, kukus selama 5 menit. Begitu seterusnya berselang-seling sampai adonan habis.
5. Terakhir, kukus lagi selama 15 menit agar adonan lebih matang. Angkat setelah dingin baru dipotong-potong.





Tiramisu Pandan

Bahan I:

7 kuning telur
4 putih telur
175 gram gula pasir
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdm *cake emulsifier* (SP)

Bahan II (campur dan ayak):

175 gram tepung terigu protein sedang
 $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

Bahan III (cairkan):

50 gram mentega
50 gram margarin

Bahan IV:

1 sdm susu kental manis
2 sdm pasta tiramisu (1 sdm pasta pandan)

Bahan V(a):

3 kuning telur
40 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
350 ml susu cair
100 gram gula pasir
 $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
1 sdt pasta tiramisu
2 sdm pasta pandan
30 gram mentega

Cara membuat:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan-lahan hingga rata. Tambahkan bahan IV, aduk rata lagi.
3. Tuang adonan ke dalam 2 buah loyang ukuran 20 x 20 yang telah diolesi sedikit minyak sayur dan dialasi kertas roti.
4. Kukus selama 15 menit hingga matang, angkat, dinginkan.
5. **Bahan V:** Campur semua bahan jadi satu, saring. Kemudian masak di atas api sedang hingga mengental dan matang, angkat dan dinginkan.
6. Ambil satu *cake*, belah menjadi 2 secara horisontal, olesi dengan vla hingga rata. Potong-potong, sajikan.





Cake Kukus Lima Lapis

Bahan:

7 putih telur
1 sdt *cream of tartar*
110 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
100 gram tepung terigu
120 gram margarin, cairkan
1 sdt pasta cokelat
1 sdt pasta hijau
Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Kocok putih telur bersama *cream of tartar* dan gula pasir hingga putih dan kaku.
2. Masukkan susu bubuk dan tepung terigu ke dalamnya sambil diayak. Lalu tuangkan margarin, aduk rata.
3. Bagi adonan menjadi tiga bagian, masing-masing adonan ditambahkan pasta cokelat, pasta hijau, dan satu bagian lagi dibiarkan putih.
4. Panaskan panci kukusan. Masukkan cetakan ke dalam kukusan. Tuangkan satu sdt sayur adonan putih, kukus selama 5 menit. Tambahkan adonan cokelat, kukus kembali selama 5 menit. Tuangkan adonan hijau, kukus kembali selama 5 menit. Tambahkan adonan putih, kukus selama 5 menit.
5. Terakhir, tuang adonan cokelat, kukus kembali lagi selama 15 menit agar lebih matang. Angkat, setelah dingin baru dipotong-potong.





Cake Green Tea Kukus Wijen

Bahan:

- 180 gram *cake flour*
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- 2 sdt *green tea* bubuk
- 6 kuning telur
- 225 gram gula pasir
- $2\frac{1}{2}$ sdm air
- $1\frac{1}{2}$ sdt ekstrak vanili
- 6 putih telur
- 2 sdt biji wijen hitam, untuk hiasan

Cara membuat:

1. Siapkan dandang yang ukurannya cukup untuk loyang 22 x 22 cm. Isi air dan jerang di atas api.
2. Campur dan ayak *cake flour*, *baking powder*, dan *green tea*. Sisihkan.
3. Gunakan mangkuk, campur kuning telur, gula pasir, air, dan ekstrak vanili. Kocok dengan kecepatan sedang hingga adonan telur mengembang tiga kali lipat. Masukkan campuran tepung dan aduk hingga tercampur.
4. Kocok putih telur hingga kaku dan tuang ke dalam adonan tadi. Aduk dan pindahkan ke dalam loyang, ratakan.
5. Masukkan ke dalam dandang, tutup dengan serbet bersih. Hati-hati agar serbet tidak menyentuh adonan. Tutup dandang. Kukus selama 20 menit, hingga kue matang. Jika ditusuk, adonan tidak lagi menempel pada permukaan tusuk gigi.
6. Angkat dan pindahkan ke atas kawat kue. Taburi biji wijen hitam, potong-potong dan hidangkan segera.

Cake flour adalah tepung khusus untuk membuat kue, tersedia di pasar swalayan. Jika tidak ada, dapat diganti dengan 120 gram dikurangi 2 sdm tepung terigu serbaguna.





Cake Green Tea Kukus

Bahan I:

100 gram gula pasir
2 butir telur

Bahan II:

67 ml minyak sayur
180 ml susu *skim*

Bahan III:

200 gram tepung *self-raising*
1 sdt *green tea* bubuk

Cara membuat:

1. Panaskan dandang berisi air di atas api.
2. Kocok bahan I hingga mengembang 2 kali lipat. Tambahkan bahan II, aduk hingga tercampur rata.
3. Dalam mangkuk lain, aduk bahan III hingga tercampur rata. Tambahkan ke dalam adonan pertama, aduk hingga tercampur.
4. Masukkan ke dalam loyang, ratakan dan kukus selama 15 menit. Angkat dan dinginkan selama 10 menit. Keluarkan dari loyang dan hidangkan segera.





**Cake ala
Microwave**



Cake Praktis berkat Microwave

Memasak dengan menggunakan microwave memberikan kepuasan tersendiri. Apalagi jika waktu Anda sangat terbatas atau Anda sangat lelah karena pulang kantor terlalu larut malam. Sepiring masakan hangat yang tersedia adalah suatu kemewahan, yang menciptakan rasa nyaman yang luar biasa. Masakan dengan bahan terpilih, disiapkan dari awal dan disajikan dalam piring Anda hanya dalam waktu 10 menit, adalah alasan kuat mengapa Anda harus membeli microwave ini.

Jangan takut gagal, walaupun dulu ketika Anda masih bersekolah atau saat sudah menjadi sarjana, Anda tidak bisa memasak. Mungkin dulu pada saat kecil, Anda dilarang orang tua untuk menggunakan oven, apalagi tanpa pengawasan orang dewasa. Dijamin karena mudahnya cara penggunaan microwave, dalam waktu singkat Anda akan mahir memasak dengan microwave.

Membuat *cake* dengan microwave, menjadikan *cake* men gembang dan memenuhi wadahnya, dengan tekstur yang lembap (tidak kering) dan rasa dan aroma yang lezat menggigit. Salah satu aspek penggunaan microwave ini, adalah waktu yang digunakan untuk memanggang menjadi lebih singkat. Akibatnya warna *cake* tidak berubah menjadi lebih cokelat atau gosong. Jika Anda menginginkan warna yang lebih gelap sebaiknya Anda menutupinya dengan *topping* atau *frosting*.

Pemanasan yang terlalu cepat dapat mengakibatkan *cake* mengembang tidak terkendali, tetapi dapat dipastikan, setelah Memasak dengan menggunakan microwave memberikan kepuasan tersendiri. Apalagi jika waktu Anda sangat terbatas atau Anda sangat lelah karena pulang kantor terlalu larut malam. Sepiring masakan hangat yang tersedia adalah suatu kemewahan, yang menciptakan rasa nyaman yang luar biasa. Masakan dengan bahan terpilih, disiapkan dari awal dan disajikan dalam piring Anda hanya dalam waktu 10 menit, adalah alasan kuat mengapa Anda harus membeli microwave ini.

Bagian-bagian dalam Microwave



Jika Anda berpikir *cake* masih terlalu lembap, Anda bisa menambah waktu memasaknya beberapa waktu lagi, tetapi tidak mungkin untuk mengulang kembali dari awal. Anda jangan terkecoh dengan penampilan luarnya saja. *Cake* tampak basah di bagian atas, tetapi bagian dalam tidak demikian. Jika itu yang menjadi soal, jangan memanggang kembali *cake* tersebut, hentikan microwave. Diamkan kue dan tindakan ini akan membuat bagian luar kue lebih matang.

Cake matang

- 1 **Gunakan tusuk gigi.** Tancapkan di bagian tengah kue, jika adonan tidak lagi menempel pada permukaan tusuk gigi, artinya kue sudah matang.
- 2 **Tekan permukaan kue dengan jari,** bila permukaan kue tidak berlubang, berarti kue matang.
- 3 **Cake akan terlepas dari bagian sisi wadah,** jika sudah matang.

Tips membuat cake dengan microwave

- 1 Jika Anda akan membuat *cake* yang berlapis-lapis, yang pertama Anda lakukan adalah mengolesi bagian dasar dan sisi wadah dengan margarin. Lebih baik lagi bila Anda gunting kertas roti sesuai ukuran dasar wadah, pasang di dasar wadah. Olesi permukaan kertas roti dengan margarin.
- 2 Usahakan jangan menaburkan tepung terigu di permukaan wadah, karena nantinya akan menempel di bagian luar *cake*
- 3 Untuk memberi warna pada permukaan *cake*, dan agar *cake* mudah dilepas dari wadahnya, taburkan tepung roti atau wafer cokelat bubuk. Pilih mana yang sesuai dengan *cake* yang Anda buat.
- 4 Jika *cake* sudah matang benar, walau dalam keadaan istirahat. Keluarkan sebelum benar-benar dingin, buka kertas rotinya, agar mencegah *cake* menjadi keras.
- 5 Jika Anda menggunakan loyang bundar, pastikan Anda membungkusnya dengan plastik selama 8-10 menit, untuk memberi kesempatan *cake* benar-benar matang, pada saat istirahat.
- 6 Pada saat *cake* matang, pindahkan *cake* ke atas piring datar. Jika ternyata bagian atas belum begitu matang, masukkan kembali ke dalam microwave dan panggang kembali selama 30 detik sampai 1½ menit dengan tanda *high*. Sekarang biarkan *cake* agar dingin, hingga saat dihidangkan.

Langkah yang perlu diperhatikan

- 1 Pilih kue yang akan Anda buat** Siapkan *cake* mana yang akan Anda buat. Perhatikan instruksi yang tertera di atas pembungkusnya. Campur semua bahan. Campuran coklat atau *cake* pekat . Memasak dengan microwave tidak akan mengakibatkan warna kue menjadi gelap. Jadi *cake* vanili atau *cake* berwarna putih akan tampak pucat. Jika mau, Anda bisa menambahkan lapisan atas atau *frosting*.
- 2 Wadah yang digunakan** Untuk mendapat hasil yang lebih baik, gunakan wadah bulat terbuat dari silicon yang khusus didesain untuk memanggang. Jika Anda tidak memilikinya, gunakan wadah bulat khusus untuk microwave (tulisan selalu tertera di bagian bawah wadah), yang sisinya tegak lurus. Bentuk kue yang dihasilkan akan sesuai dengan wadah yang Anda gunakan.
- 3 Cara menggunakan microwave** Panggang pada *high* selama 10 menit. Cek hasilnya setelah 8 ½ menit. Lanjutkan memanggang jika diperlukan saja. Balikkan kue dan pindahkan ke atas kawat pendingin kue. Biarkan dingin selama 10 menit, sementara Anda bisa bersih-bersih dan kemudian melapisi kue dengan *frosting* atau lapisan atas.
- 4 Beri hiasan cantik** Jika Anda membuat kue dengan lubang di tengah, hiasi dengan ceri kalengan atau ceri segar yang diletakkan di lubang kue agar tampilan kue lebih cantik.

Tips

- Untuk memudahkan *cake* lepas dari wadah dan sekaligus membuat permukaan *cake* berlapis gula. Masukkan satu sendok *frosting* dan oleskan tipis-tipis di dasar dan sisi wadah, jangan terlalu tebal, karena permukaan kue akan tampak kurang rapi.
- Akan sangat menolong jika Anda memakai wadah kaca khusus microwave (Heat-N), karena wadah ini memiliki pegangan yang tidak akan menjadi panas, walau dipanggang dalam microwave, hingga dengan mudah Anda bisa mengeluarkan dan membalikkan *cake* yang sudah matang.
- Penggunaan wadah yang dibuat dari bahan silikon, banyak manfaatnya: lebih mudah disimpan, mudah dicuci, Anda tidak perlu mengolesinya dengan margarin sebelum dipakai, aman untuk microwave, aman untuk mesin cuci perabot, aman untuk oven biasa dan aman untuk disimpan dalam *freezer*.
- Jangan menggunakan wadah yang terbuat dari kaleng atau *stainless steel*, karena akan merusak microwave. Bahkan bisa menimbulkan kebakaran.
- Waktu yang diperlukan untuk menyiapkan bahan yang digunakan untuk membuat *cake*, memanggang dan bersih-bersih, hanya 20 menit. Artinya Anda memiliki banyak waktu untuk menikmati hasil yang Anda buat.

Perhatikan

- Wadah yang baru keluar dari dalam microwave sangat panas, jadi berhati-hatilah. Gunakan cempal, jangan langsung menyentuhnya dengan tangan.
- Jika Anda menggunakan wadah Piringan tahan panas, sesudah kue matang, jangan meletakkan wadah tersebut di atas batu, keramik atau marmer. Perbedaan suhu yang terlalu cepat terjadi pada dasar wadah, dari sangat panas ke sangat dingin dapat mengakibatkan wadah pecah dan hancur.

Benda yang Anda perlukan

- Mangkuk untuk mencampur adonan
- Alat pengaduk adonan
- Microwave
- Wadah khusus microwave atau wadah berlubang di bagian tengah



Brownies Cokelat ala Microwave

Bahan:

150 gram cokelat masak, cincang
75 gram mentega
175 gram gula palem
2 butir telur, kocok lepas
150 gram tepung terigu
 $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
 $\frac{1}{2}$ sdt ekstrak vanili
2 sdm susu cair

Cara membuat:

1. Siapkan wadah khusus *microwave*, bentuk persegi, ukuran 20 cm olesi dengan margarin.
2. Masukkan 50 gram cokelat dan mentega ke dalam mangkuk khusus *microwave*.
3. Panggang dalam *microwave*, setel *high*, selama 2 menit. Angkat.
4. Tambahkan gula, kocok. Masukkan pula telur, tepung terigu, *baking powder*, ekstrak vanili, dan susu, aduk hingga adonan lembut.
5. Ratakan adonan dalam wadah.
6. Panggang dalam *microwave*, setel *high*, selama 7 menit. Angkat dan istirahatkan selama 10 menit.
7. Masukkan sisa cokelat ke dalam mangkuk khusus. Panggang dalam *microwave*, setel *high*, selama 1 menit. Oleskan di atas permukaan kue dan biarkan cokelat membeku.
8. Potong-potong dan hidangkan.





Brownies Praktis ala Microwave

Bahan:

- 375 gram gula pasir
- 105 gram cokelat bubuk
- 105 gram tepung terigu
- 110 gram mentega, lelehkan dan biarkan dingin
- 3 butir telur
- 1 sdt ekstrak vanili
- 100 gram kacang tanah cincang

Cara membuat:

1. Siapkan wadah kaca khusus microwave, bentuk persegi, ukuran 20 cm. Olesi bagian dalam wadah dengan margarin.
2. Campur dan aduk gula pasir, cokelat bubuk, dan tepung terigu dalam mangkuk.
3. Kocok mentega, telur, dan vanili dalam mangkuk besar. Tambahkan campuran tepung terigu dan kacang tanah, aduk dengan sendok kayu. Aduk hingga rata.
4. Pindahkan adonan ke dalam wadah tadi, ratakan.
5. Panggang dalam microwave, setel *high*, selama 4-7 menit. Hingga bagian tengah *cake* kering.
6. Angkat dan biarkan dingin dalam wadah selama 5 menit.
7. Potong kue menjadi 16 potong dan hidangkan.





Cake Cokelat Jeruk Kismis ala Microwave

Bahan:

2 sdm kismis, cincang
1 sdm *rhum*
35 gram gula palem
3 sdm minyak sayur
1 butir telur, kocok lepas
2 sdm susu cair

35 gram tepung terigu
2 sdm cokelat bubuk
 $\frac{1}{4}$ sdt kayu manis bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
 $\frac{1}{8}$ sdt garam halus

Lapisan atas:

60 ml krim kental
1 sdm mentega tawar, potong kecil
75 gram cokelat masak hitam, cincang kasar

Cara membuat:

1. Alasi 2 buah mangkuk keramik khusus microwave, ukuran 250 ml dengan kertas roti. Potong kertas roti dan pasang sekeliling mangkuk, hingga 5 cm lebih tinggi dari sisi mangkuk.
2. Masukkan kismis dan *rhum* ke dalam mangkuk khusus microwave. Masukkan ke dalam microwave, setel *high*, selama 1 menit.
3. Dalam mangkuk, campur dan kocok gula palem dan minyak. Tuangi telur, susu, tepung terigu, cokelat bubuk, kayu manis bubuk, *baking powder*, dan garam. Tambahkan kismis, aduk hingga rata dan masukkan ke dalam mangkuk keramik tadi.
4. Masukkan ke dalam microwave, setel *medium*, selama 2 menit.
5. Keluarkan dari dalam microwave dan letakkan di atas kawat pendingin kue, selama 5 menit.
6. Selipkan pisau tajam sekeliling kue, letakkan kue di atas kawat pendingin, buka kertas rotinya perlahan-lahan dan biarkan hingga dingin benar.
7. **Lapisan atas:** Masukkan ke dalam mangkuk khusus microwave, krim, mentega dan cincang cokelat. Setel *high*, selama 1 menit, hingga krim mendidih. Keluarkan dan aduk rata.
8. Letakkan *cake* di atas piring saji dan oleskan lapisan atas hingga permukaan kue tertutup semua.





Cake Cokelat Kurma ala Microwave

Bahan:

50 gram kurma, buang biji, cincang
60 ml air mendidih
65 gram mentega
225 gram gula pasir
1 butir telur
100 gram tepung terigu
2 sdt cokelat bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
 $\frac{1}{4}$ sdt garam halus
25 gram kenari, cincang
100 gram cokelat masak, cincang halus

Cara membuat:

1. Siapkan wadah khusus microwave, bentuk persegi, ukuran 20 cm olesi dengan margarin dan taburi sedikit tepung terigu.
2. Rendam kurma dengan air mendidih, biarkan hingga dingin.
3. Kocok mentega dan $\frac{1}{2}$ bagian gula pasir, hingga ringan dan mengembang. Tambahkan telur, kocok kembali. Tambahkan tepung terigu, cokelat bubuk, *baking powder*, garam, dan kurma. Aduk rata.
4. Ratakan adonan dalam wadah.
5. Campur sisa gula pasir, kenari, dan cokelat. Taburkan di atas permukaan kue. Tekan-tekan dengan lembut.
6. Panggang dalam *microwave*, setel *high*, selama 8 menit. Angkat dan biarkan dingin dalam wadah.
7. Potong-potong dan hidangkan.





Cake Microwave

Bahan:

250 gram gula pasir
95 gram tepung terigu
95 gram cokelat bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
2 butir telur
125 ml mayones

Frosting:

50 gram gula tepung, ayak
2 sdt air jeruk lemon

Cara membuat:

1. Campur dan aduk dalam mangkuk, gula pasir, tepung terigu, cokelat bubuk, dan *baking powder*.
2. Olesi wadah khusus *microwave* ukuran 20 cm, dengan margarin.
3. Masukkan campuran tepung ke dalam mangkuk, tambahkan telur ayam dan mayones. Aduk hingga rata.
4. Tuangkan adonan ke dalam wadah dan ratakan.
5. Panggang dalam *microwave*, stel *high*, selama $5\frac{1}{2}$ menit. Kemudian tambah waktu memanggang $3\frac{1}{2}$ -5 menit. Tancapkan tusuk gigi pada bagian tengah kue. Jika adonan tidak menempel pada permukaan tusuk gigi, artinya kue sudah matang.
6. Dinginkan selama 10 menit, kemudian pindahkan kue ke atas kawat pendingin. Tunggu sampai dingin benar.
7. Olesi *frosting* pada seluruh permukaan kue.
8. Potong-potong dan hidangkan.
9. *Frosting*: Campur dan aduk gula tepung serta air jeruk lemon hingga tercampur rata.





Cake Natal ala Microwave

Bahan:

150 gram mentega	$\frac{1}{2}$ sdt <i>baking</i> soda
150 gram gula palem	450 gram campuran buah kering
3 butir telur	50 gram ceri merah, cincang
2 sdm madu	50 gram parutan kulit jeruk
225 gram tepung terigu	50 gram kacang tanah, cincang
2 sdt kayu manis bubuk	2 sdm <i>rhum</i>
$\frac{1}{2}$ sdt pala bubuk	<i>Rhum</i> , untuk tambahan

Cara membuat:

1. Siapkan wadah khusus *microwave*, bentuk bulat, ukuran 23 cm. Alasi dasarnya dengan kertas roti.
2. Kocok mentega dan gula palem hingga ringan dan mengembang. Berturut-turut masukkan telur dan madu, kocok pula. Tambahkan tepung terigu, bumbu rempah, dan *baking* soda. Tambahkan campuran buah kering, parutan kulit jeruk, dan kacang. Terakhir tuangi *rhum*, aduk.
3. Pindahkan adonan ke dalam wadah dan ratakan.
4. Panggang dalam *microwave*, setel *low*, selama 45-60 menit. Angkat dan dinginkan dalam wadah selama 15 menit.
5. Keluarkan *cake* dari wadah dan letakkan di atas kawat pendingin, biarkan hingga dingin benar.
6. Bungkus kue dengan kertas *aluminium* dan letakkan di tempat dingin dan gelap selama 2 minggu.
7. Buka kertas *aluminium* dan ciprati kue dengan *rhum*, bungkus kembali dan simpan. Lakukan hal ini beberapa kali hingga aroma *rhum* benar-benar meresap dalam kue.
8. Buka kertas *aluminium*, potong-potong dan hidangkan.





Cake Plum Kayu manis ala Microwave

Bahan:

- 500 gram buah *plum* kering tanpa biji, iris kecil
- 1 butir telur
- 2 sdm yoghurt
- 3 sdm jus apel
- 1 sdm madu
- 2 sdt kayu manis bubuk
- 210 gram tepung terigu
- 1 sdt *baking powder*

Cara membuat:

1. Siapkan wadah khusus *microwave*, berlubang di bagian tengah, ukuran 23 cm. Olesi dengan margarin.
2. Atur 2 sdm potongan *plum* di dasar wadah.
3. Haluskan dalam blender sisa *plum* dengan telur, yoghurt, jus apel, dan madu.
4. Campur dan aduk kayu manis bubuk, tepung terigu, dan *baking powder*. Masukkan ke dalam campuran *plum* tadi, aduk hingga rata.
5. Tuang adonan ke dalam wadah tadi dan ratakan.
6. Panggang dalam *microwave*, setel *high*, selama 8 -10 menit.
7. Angkat dan biarkan dalam wadah selama 5 -10 menit.
8. Keluarkan kue dari dalam wadah dan dinginkan di atas kawat pendingin.
9. Potong-potong dan hidangkan.





Cheese Cake Jeruk ala Microwave

Bahan:

50 gram mentega
12 buah biskuit tinggi serat, hancurkan
100 gram gula pasir
225 gram *cream cheese*
2 butir telur
30 ml jus jeruk pekat
1 sdm perasan air jeruk lemon
150 ml *sour cream*
¼ sdt garam halus
1 buah jeruk *sunkist*
2 sdm selai aprikot
150 ml krim kental

Cara membuat:

1. Siapkan wadah bulat, khusus *microwave*, yang rata bagian dasarnya dengan ukuran 20 cm.
2. Masukkan mentega ke dalam wadah tersebut dan panggang dalam *microwave*, setel *high*, selama 1 menit. Angkat dan campurkan biskuit hancur dan 25 gram gula pasir. Ratakan di dasar dan bagian sisi wadah.
3. Kocok *cream cheese*, sisa gula pasir dan telur. Tambahkan air jeruk pekat, air jeruk lemon, *sour cream*, dan garam. Kocok hingga tercampur.
4. Ratakan adonan di atas kue tadi.
5. Panggang dalam *microwave*, setel *high*, selama 2 menit. Angkat dan istirahatkan selama 2 menit. Setel kembali *microwave*, *high*, selama 2 menit pula. Istirahatkan selama 1 menit. Sesudah itu tekan pula *high*, selama 1 menit. Istirahatkan 1 menit.
6. Kupas jeruk, pisahkan setiap potongan buah, kupas dengan pisau tajam.
7. Lelehkan selai di atas api kecil dan oleskan di atas permukaan kue.
8. Kocok krim hingga kaku dan semprotkan di sekeliling permukaan kue. Hiasi dengan potongan jeruk.
9. Potong-potong dan hidangkan.





Cheese Cake Nanas ala Microwave

Bahan:

- 100 gram mentega, lelehkan
- 175 gram biskuit tinggi serat
- 250 gram *cream cheese*
- 2 butir telur, kocok lepas
- 1 sdt parutan kulit jeruk lemon
- 2 sdm perasan air jeruk lemon
- 75 gram gula pasir
- 400 gram nanas kalengan, tiriskan, potong kecil
- 150 ml krim kental

Cara membuat:

1. Siapkan wadah bulat khusus *microwave*, ukuran 23 cm.
2. Campur dan aduk mentega dan hancuran biskuit. Ratakan di dasar dan bagian sisi wadah.
3. Panggang dalam *microwave*, setel *high*, selama 1 menit. Angkat dan biarkan dingin.
4. Kocok *cream cheese*, telur, kulit jeruk, air jeruk, dan gula pasir hingga adonan lembut. Tambahkan nanas dan aduk pula.
5. Ratakan adonan di atas dasar kue tadi.
6. Panggang dalam *microwave*, setel *medium*, selama 6 menit, hingga adonan mengeras. Angkat dan biarkan dingin.
7. Kocok krim hingga kaku dan semprotkan di atas permukaan kue.
8. Potong-potong dan hidangkan.





Cupcake ala Microwave

Bahan:

- 3 sdm tepung terigu
- ½ sdt ekstrak vanili
- ¼ sdt kayu manis bubuk
- ¼ sdt *baking powder*
- 2 sdm gula pasir
- 2 sdm cokelat bubuk
- 1 butir telur
- 2 sdm minyak sayur
- 2 sdm susu cair

Gula tepung secukupnya, untuk taburan
Es krim vanili
Saus *topping* cokelat

Cara membuat:

1. Siapkan 1 buah wadah kecil khusus *microwave*.
2. Campur dan aduk semua bahan.
3. Tuang ke dalam wadah dan ratakan.
4. Panggang dalam *microwave*, setel *high*, selama 2½ menit.
5. Angkat dan biarkan dalam wadah selama 30 menit.
6. Keluarkan dari dalam wadah dan pindahkan ke atas piring datar. Taburi gula tepung dan kukuri saus cokelat. Hidangkan dengan es krim vanili.





Cupcake Cokelat ala Microwave

Bahan:

- 1 dus adonan *cake* cokelat, siap beli
- 3 butir telur
- 375 ml air
- 250 gram *cream cheese*
- 60 gram gula pasir
- $\frac{1}{4}$ sdt garam halus
- 200 gram cokelat masak, cincang

Cara membuat:

1. Siapkan loyang muffin silikon, dengan 6 buah lubang, alasi dengan mangkuk kertas.
2. Campur adonan *cake* dengan 2 butir telur, sesuai instruksi yang tertera dalam bungkusnya.
3. Dalam mangkuk lain kocok *cream cheese* dan gula pasir. Tambahkan telur dan garam, kocok hingga adonan lembut. Campurkan cokelat masak cincang, aduk pula.
4. Tuang 1 sdm adonan *cake* ke dalam mangkuk kertas, bubuhi 1 sdm adonan *cream cheese* dan bubuhi 1 sdm adonan cokelat di atasnya.
5. Panggang dalam microwave, setel *high*, selama 1 menit 45 detik – 2 menit, hingga bagian atas kue membal jika ditekan pakai ujung jari. Bagian sisi tetap lembap.
6. Angkat dan keluarkan *cupcake*, letakkan di atas kawat pendingin, biarkan hingga dingin.
7. Lakukan hal yang sama dengan sisa adonan.
8. Hidangkan dalam keadaan hangat atau bisa Anda bekukan di dalam *freezer*.
9. **Variasi:** *cupcake* ini bisa menjadi *cake* cokelat, dengan menggunakan wadah khusus *microwave*, bentuk persegi, ukuran 20 cm.





Loaf Ceri Kacang ala Microwave

Bahan:

25 gram gula tepung, ayak
175 gram mentega, biarkan lunak
175 gram gula palem
3 butir telur, kocok lepas
225 gram tepung terigu
2 sdt *baking powder*
 $\frac{1}{4}$ sdt garam halus
3 sdm susu cair
75 gram ceri merah, cincang
75 gram kacang tanah cincang

Cara membuat:

1. Siapkan wadah khusus *microwave* ukuran 900 gram, olesi dengan margarin dan taburi gula tepung.
2. Kocok mentega dan gula palem hingga mengembang dan lembut. Tuangi telur kocok, tepung terigu, *baking powder*, dan garam. Aduk dan tambahkan susu, ceri, dan kacang tanah. Aduk pula.
3. Ratakan adonan di dalam wadah.
4. Masukkan ke dalam *microwave*, putar *high*, selama 7 menit. Angkat dan istirahatkan 5 menit.
5. Pindahkan kue ke atas kawat pendingin dan biarkan hingga dingin benar.





**Cake ala
Rice Cooker**



TIPS PENGGUNAAN RICE COOKER:

- 1** Hindari menggunakan sendok yang terbuat dari metal untuk mengaduk bahan yang ada di dalam mangkuk panci *rice cooker* yang terbuat dari bahan metal juga, gunakan sendok kayu.
- 2** Kita memang seringkali mencuci beras langsung dengan panci *rice cookernya* agar air rebusan bisa langsung diukur karena panci dilengkapi petunjuk takaran air yang dibutuhkan. Jangan lupa me-lap bagian bawah panci hingga kering sebelum diletakkan di tungku pemasak *rice cooker*.
- 3** Sesudah digunakan, cuci mangkuk panci *rice cooker* dengan air sabun hangat, bilas bersih dan lap hingga kering. Tidak perlu mencuci bagian luar *rice cooker*, cukup diseka dengan kain basah.



Banana Rice Cooker Cake

Bahan:

- 105 gram tepung terigu
- $\frac{1}{4}$ sdt *baking* soda
- $\frac{1}{4}$ sdt garam halus
- 3 butir telur, pisahkan kuning dan putih
- 3 sdm minyak
- 180 gram gula pasir
- 150 gram pisang, haluskan
- 3 sdm susu cair
- $\frac{1}{2}$ sdt *cream of tartar*

Cara membuat:

1. Olesi mangkuk *rice cooker* dengan margarin.
2. Dalam mangkuk sedang, ayak tepung terigu, *baking soda*, dan garam. Sisihkan.
3. Kocok kuning telur dengan 125 gram gula pasir dengan *mixer* kecepatan tinggi, tambahkan minyak, kocok terus. Tambahkan pisang dan susu cair. Turunkan kecepatan *mixer* dan campurkan tepung terigu, sedikit demi sedikit, kocok terus hingga tercampur.
4. Kocok putih telur, tambahkan *cream of tartar* dan sisa gula pasir. Kocok terus hingga putih telur kaku. Campurkan secara bertahap ke dalam kocokan kuning telur, aduk asal tercampur.
5. Tuang adonan ke dalam mangkuk, ratakan.
6. Masukkan mangkuk ke dalam *rice cooker* dan tekan tombol 'cook', panggang selama 40 menit, hingga kue matang.
7. Keluarkan mangkuk dari dalam *rice cooker* dan dinginkan di atas kawat pendingin kue.
8. Pindahkan kue ke atas piring saji, potong-potong dan hidangkan.





Cake Cokelat ala Rice Cooker

Bahan:

500 ml air
250 gram kue kering cokelat, hancurkan
180 gram gula pasir
165 gram cokelat masak hitam, lelehkan
3 butir telur
2 sdt ekstrak vanili
 $\frac{1}{2}$ sdt garam halus
180 ml susu *evaporated*

Cara membuat:

1. Tuang air ke dalam mangkuk *rice cooker* dan tutup. Tekan fungsi 'steam/cook', masak selama 8 menit, hingga air mendidih.
2. Siapkan mangkuk antilengket yang ukurannya lebih kecil dari mangkuk *rice cooker* tadi. Letakkan hancuran kue cokelat di atasnya, ratakan.
3. Dalam mangkuk lain tuangi cokelat leleh, bubuhi gula pasir, aduk hingga gula larut. Pecahkan telur satu per satu, sambil dikocok agar tercampur. Tambahkan vanili, garam, dan tuangi susu, kocok hingga adonan lembut. Tuang adonan di atas hancuran kue tadi. Tutup dengan kertas *aluminium* yang digunting agar ukurannya tepat.
4. Letakkan mangkuk berisi adonan ke dalam *rice cooker*. Tutup dan masak selama 45 menit, hingga kue matang.
5. Angkat dan biarkan selama 4 jam, potong-potong dan hidangkan.





Cake Cokelat Lava ala Rice Cooker

Bahan:

- 1 dus adonan *cake* cokelat, siap beli
- 1 dus *frosting* cokelat susu, siap beli

Cara membuat:

1. Olesi mangkuk *rice cooker* dengan margarin.
2. Lihat instruksi pembuatan kue yang tertera di atas dus adonan *cake*. Lakukan langkah-langkah sesuai instruksi tersebut.
3. Tuang $\frac{1}{2}$ bagian adonan *cake* ke dalam mangkuk tadi, ratakan. Bubuhi $\frac{1}{2}$ bagian adonan *frosting* cokelat susu. Ratakan pula di atasnya sisa adonan *cake*.
4. Masukkan mangkuk ke dalam *rice cooker* dan tekan tombol 'cook' beberapa kali, bisa sampai selama 120 menit, hingga kue matang.
5. Angkat mangkuk dan dinginkan di atas kawat pendingin kue.
6. Letakkan piring saji di atas mangkuk dan balikkan, hingga kue berada di atas piring.
7. Panaskan sisa *frosting* dalam *microwave* selama 20-30 detik, hingga mencair. Tuangkan di atas kue tadi dan biarkan dingin.
8. Potong-potong dan hidangkan.





Cake Jeruk Cokelat ala Rice Cooker

Bahan:

60 gram mentega
210 gram tepung terigu
1 sdt *baking powder*
250 gram gula pasir
1 sdt garam halus
1 butir telur
60 ml air jeruk *Sunkist*
Parutan kulit jeruk *Sunkist*
100 gram cokelat masak, cincang

Cara membuat:

1. Lelehkan mentega dalam mangkuk *rice cooker* (ukuran 1000 ml), gerakan mangkuk agar mentega melumuri bagian sisi mangkuk.
2. Campur dalam mangkuk, tepung terigu, *baking powder*, gula pasir, dan garam. Aduk.
3. Dalam mangkuk lain, kocok telur dengan air jeruk dan kulit jeruk. Tuangi mentega leleh, aduk dan campurkan adonan ini ke dalam campuran tepung terigu tadi. Tambahkan cokelat cincang dan aduk pula.
4. Tuang adonan ke dalam mangkuk *rice cooker*, tutup dan pilih tombol '*cook*', masak sampai matang, bisa 60 menit atau lebih.
5. Angkat mangkuk dan letakkan di atas kawat pendingin kue selama 12 menit. Pindahkan kue ke atas piring saji dan biarkan hingga dingin benar.
6. Potong-potong dan hidangkan.





Cake Kelapa Kacang ala Rice Cooker

Bahan:

125 gram mentega
125 gram gula palem
100 gram kelapa parut
100 gram kenari
125 gram cokelat masak, cincang
2 sdm susu cair
300 gram adonan *cake*, siap beli

Cara membuat:

1. Lelehkan mentega dalam mangkuk *rice cooker*, alasi dasarnya dengan kertas roti.
2. Campur gula palem, kelapa parut, kenari, cokelat, dan susu cair. Ratakan pada dasar mangkuk.
3. Lihat instruksi pembuatan kue yang tertera di atas dus adonan *cake*. Lakukan langkah-langkah sesuai instruksi tersebut.
4. Tuang adonan *cake* ke dalam mangkuk tadi dan ratakan.
5. Masukkan mangkuk ke dalam *rice cooker* dan tekan tombol 'cook' selama 40 menit, hingga kue matang.
6. Angkat mangkuk dan dinginkan di atas kawat pendingin kue.
7. Letakkan piring saji di atas mangkuk dan balikkan, hingga kue berada di atas piring.
8. Potong-potong dan hidangkan.





Cake Pisang ala Rice Cooker

Bahan:

- 75 gram mentega, biarkan lunak
- 160 gram gula pasir
- $\frac{3}{4}$ sdt parutan kulit jeruk lemon
- 1 butir telur
- 2-3 buah pisang matang, kerok dengan sendok
- 245 gram tepung terigu
- $2\frac{1}{4}$ sdt *baking powder*
- $\frac{1}{2}$ sdt garam halus
- 50 gram kismis

Cara membuat:

1. Kocok mentega dengan gula pasir, parutan kulit jeruk lemon, telur, dan pisang.
2. Secara bertahap masukkan tepung terigu, kemudian garam dan kismis. Aduk dengan sendok kayu hingga tercampur.
3. Tuang adonan ke dalam mangkuk *rice cooker*, masak hingga matang. Buka tutupnya, jika kue ditusuk adonan masih menempel pada permukaan tusuk gigi. Masak lagi hingga lampu *rice cooker* menyala, tanda listriknya mati dan kue matang.

Catatan: Kismis bisa diganti dengan kacang tanah, kelapa parut, cokelat keping, dan lain-lain.





Cake Simple ala Rice Cooker

Bahan:

200 gram adonan *pancake*, siap beli
1 butir telur
140 ml susu cair
50 gram kismis
50 gram keping cokelat

Icing:

50 gram mentega, biarkan lunak
100 gram gula tepung

Cara membuat:

1. Olesi mangkuk *rice cooker* dengan margarin.
2. Kocok adonan *pancake*, telur, dan susu. Tambahkan kismis dan cokelat keping. Aduk asal tercampur.
3. Tuang adonan ke dalam mangkuk tadi, ratakan.
4. Masukkan mangkuk ke dalam *rice cooker*, pilih tombol 'cook' atau 'bake', selama 2 kali 40 menit. Hingga kue matang.
5. Angkat dan pindahkan mangkuk ke atas kawat pendingin kue.
6. Pindahkan kue ke atas piring saji, potong kue horizontal, menjadi 2 potongan.
7. Letakkan satu potongan kue di atas piring, olesi permukaannya dengan *icing*, tumpukkan kue yang satu lagi dan olesi permukaan dan sisi kue dengan *icing* pula, biarkan hingga kering. Potong-potong dan hidangkan.
8. **Icing:** Aduk mentega dengan gula tepung hingga tercampur.





Chocolate Chip Rice Cooker Cake

Bahan:

- 130 gram mentega
- 120 gram gula pasir
- 3 butir telur
- $\frac{1}{2}$ sdt esens vanili
- 150 gram tepung terigu, ayak
- 30 gram keping cokelat
- 3 sdm gula tepung, untuk taburan

Adonan cokelat:

- 30 gram cokelat bubuk
- 70 gram gula pasir
- 110 ml air

Cara membuat:

1. Olesi mangkuk *rice cooker* dengan margarin.
2. **Adonan cokelat:** Campur cokelat bubuk dan gula pasir. Tuangi air, sedikit demi sedikit, aduk terus hingga tercampur.
3. Kocok mentega dengan gula pasir hingga mengembang dan lembut. Tambahkan telur satu per satu, kocok terus selama 2 menit. Bubuhi esens vanili.
4. Masukkan tepung terigu secara bergantian dengan adonan cokelat, secara bertahap, aduk terus. Awali tepung terigu dan akhiri dengan tepung terigu pula. Campurkan keping cokelat dan aduk pula.
5. Tuang adonan ke dalam mangkuk *rice cooker*, ratakan dan tutup *rice cooker*.
6. Pilih tombol untuk membuat 'cook' dan atur waktunya selama 50 menit, hingga kue matang.
7. Angkat mangkuk dan letakkan di atas kawat pendingin kue selama 12 menit. Pindahkan kue ke atas piring saji dan biarkan hingga dingin benar.
8. Taburi permukaan kue dengan gula tepung, potong-potong dan hidangkan.





Coffee Rice Cooker Cake

Bahan:

175 gram tepung terigu
180 gram gula pasir
2 sdt kopi bubuk *instan*
 $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
 $\frac{1}{2}$ sdt *baking soda*
 $\frac{1}{2}$ sdt garam halus
 $\frac{1}{2}$ sdt kayu manis bubuk
100 gram kismis
1 butir telur
60 ml minyak selada
180 ml susu cair

Cara membuat:

1. Olesi mangkuk *rice cooker* dengan margarin.
2. Campur tepung terigu, gula pasir, kopi bubuk, *baking powder*, *baking soda*, garam, kayu manis, dan kismis. Aduk hingga tercampur.
3. Campur dalam mangkuk terpisah, telur, minyak, dan susu, aduk pula. Tuang secara bertahap ke dalam campuran tepung terigu, aduk hingga tercampur.
4. Tuang adonan ke dalam mangkuk, ratakan.
5. Masukkan mangkuk ke dalam *rice cooker* dan tekan tombol 'cook', selama 12 menit. Buka tutup *rice cooker*, biarkan agar uapnya keluar. Tutup kembali dan tekan tombol 'cook', selama 10 menit.
6. Angkat mangkuk dan dinginkan di atas kawat pendingin kue.
7. Olesi wajan antilengket dengan margarin dan letakkan di atas mangkuk, balikkan hingga kue berada di atas wajan. Jerang di atas api sedang selama 3-5 menit, agar bagian atas kue berwarna cokelat. Angkat dan balikkan di atas piring saji.
8. Potong-potong dan hidangkan.





Matcha Rice Cooker Cake

bahan:

4 butir telur
200 gram gula pasir
175 gram tepung terigu
50 gram minyak sayur
2 sdm *matcha (green Tea) powder*
Gula halus dan *matcha powder*, untuk taburan

Cara membuat:

1. Kocok dengan mikser telur dan gula pasir hingga menjadi seperti krim.
2. Ayak langsung di atas kocokan telur, tepung terigu beserta *matcha powder*, lalu aduk. Tambahkan minyak sayur.
3. Mangkuk penanak makanan *rice cooker* adalah *non-stick* jadi Anda tidak perlu mengolesinya dengan mentega sebelum menuangkan adonan *cake*.
4. Tuang adonan *cake* ke dalam mangkuk *rice cooker*. Lalu tekan tombol 'cook'. Setelah itu masukkan tusukan sate dari bambu ke tengah adonan *cake* yang sudah dimasak untuk men-cek kematangannya, jika belum matang, tekan tombol 'cook' sekali lagi, masak hingga *cake* matang.
5. Setelah matang, keluarkan dari mangkuk dengan cara membalikkan mangkuk pada piring saji. Sajikan dengan ditaburi gula halus dan *matcha powder*.





Pai Labu Kuning ala Rice Cooker

Bahan:

500 gram labu kuning rebus, haluskan
450 ml susu kental manis
1 butir telur ayam, kocok lepas
1 sdm gula palem
1 sdm kayu manis bubuk
1 buah kulit pai, siap beli
Margarin, untuk mengoles mangkuk

Cara membuat:

1. Masukkan ke dalam mangkuk, labu kuning, susu kental, telur ayam, gula palem, dan kayu manis. Aduk hingga tercampur dan lembut.
2. Olesi mangkuk *rice cooker* dengan margarin, letakkan kulit pai di dalamnya.
3. Ratakan adonan labu di atas kulit pai tadi.
4. Masukkan ke dalam *rice cooker*, tutup dan tekan fungsi '*white rice*', hingga adonan labu memadat. Jika ditusuk dengan garpu, adonan masih menempel, berarti pai belum matang, tekan fungsi '*white rice*' sekali lagi.
5. Angkat dan pindahkan ke atas piring saji, potong-potong dan hidangkan.

Catatan: labu kuning rebus bisa diganti dengan labu kuning dalam kaleng.





Pandan Rice Cooker Cake

Bahan:

5 butir telur
250 gram gula pasir
1 sdm soda kue
300 gram tepung terigu
200 ml *soft drink*/minuman ringan
 $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk
3 sdm pewarna kue hijau

Cara membuat:

1. Kocok telur, gula pasir, dan soda kue dengan *mixer*, hingga mengembang. Tambahkan vanili dan kocok terus. Masukkan tepung terigu secara bertahap dan bergantian, dengan minuman ringan, aduk hingga tercampur. Tambahkan pula pewarna kue, aduk.
2. Tuang adonan ke dalam mangkuk *rice cooker*.
3. Masukkan mangkuk ke dalam *rice cooker* dan atur tombol 'cook' selama 20 menit, hingga kue matang.
4. Keluarkan mangkuk dari dalam *rice cooker* dan dinginkan di atas kawat pendingin kue.
5. Pindahkan kue ke atas piring saji, potong-potong dan hidangkan.





Pear Upside Down Rice Cooker Cake

Bahan:

140 gram tepung terigu
1 sdt jahe bubuk
1 sdt *baking powder*
1/8 sdt garam halus
4 putih telur
60 gram gula pasir

4 kuning telur
4 sdm minyak sayur
1/2 sdt ekstrak vanili
60 ml susu cair

Pear berbalut madu:

3 buah *pear*, bulatkan dengan kerokan buah/potong dadu kecil
10 cm kayu manis
1 sdt jahe parut
2 sdm madu

Cara membuat:

1. Olesi mangkuk *rice cooker* dengan margarin.
2. **Pear berbalut madu:** Rebus di atas api kecil, *pear*, kayu manis, jahe, dan madu, hingga *pear* lunak tapi tidak terlalu lembek. Angkat dan sisihkan.
3. Ayak bersama tepung terigu, jahe bubuk, *baking powder*, dan garam. Sisihkan.
4. Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit, kocok terus hingga putih telur kaku.
5. Campurkan dan aduk dalam mangkuk lain kuning telur, minyak, vanili, dan susu.
6. Masukkan tepung terigu secara bertahap, aduk. Kemudian masukkan pula kocokan putih telur dalam 3 bagian, aduk asal tercampur.
7. Tiriskan potongan buah *pear*, simpan cairannya.
8. Atur potongan buah *pear* di dasar mangkuk *rice cooker*. Tuangi adonan kue, ratakan.
9. Masukkan mangkuk ke dalam *rice cooker* dan tutup. Pilih tombol 'cook', lakukan 2 kali, hingga kue matang. Tusuk bagian tengah kue dengan tusuk gigi. Jika adonan tidak lagi menempel, berarti kue matang. Angkat mangkuk dan balikkan di atas piring saji, biarkan kue hingga dingin.
10. Rebus cairan *pear* dan sisa potongan buah *pear* (kalau ada) di atas api kecil dan tambahkan 1 sdm gula pasir, hingga gula larut. Angkat dan saring, biarkan hingga hangat. Tuang di atas kue tadi.
11. Simpan di dalam lemari es, hidangkan setelah 24 jam, rasanya akan lebih enak, karena sudah lebih menyatu.





SWEET DESSERT

Sweet Dessert That Make You Feel Great!

SWEET DESSERT THAT MAK

L GREAT! SWEET DESSERT

KE YOU FEEL GREAT! SW



SWEET DESSERTS

Sweet Desserts

SWEET DESSERTS

FEEL GREAT! SWEET DESSERTS

MAKE YOU FEEL GREAT! SWEET DESSERTS

Cupcake Kükus



Cappuccino Cupcake

Bahan:

4 kuning telur
2 putih telur
200 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
210 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
100 ml susu cair
100 ml krim kental
1 *sachet* kopi susu *instan*
1 sdt pasta moka

Cara membuat:

1. Kocok telur bersama gula dan *cake emulsifier* hingga mengembang dan mengental.
2. Masukkan tepung terigu, susu cair, dan krim kental secara bergantian, aduk rata. Tambahkan kopi susu instan dan pasta moka, aduk.
3. Alasi cetakan *cupcake* dengan *cup* kertas, tuang adonan hingga $\frac{3}{4}$ bagian.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 35 menit hingga matang. Angkat.
5. Sajikan.





Cupcake Brownies Keju

Bahan I:

150 ml *whipped cream*, siap pakai
100 gram keju *cheddar*, parut

Bahan II:

6 butir telur
200 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier*, misal sp
 $\frac{1}{2}$ sdt garam

Bahan III:

100 gram tepung terigu protein rendah,
misal kunci
25 gram tepung maizena
25 gram susu bubuk

Bahan IV:

50 gram mentega tawar
25 gram margarin
25 gram minyak sayur
100 gram coklat masak putih
1 sdt *rhum bakar* (jika suka)

Isi:

Cokelat masak pekat 100 gram, serut/

perut

Cara membuat:

1. Tim bahan I hingga tercampur rata dan kental, sisihkan.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan kental, masukkan bahan III yang sudah diayak jadi satu, tuangi bahan IV yang sudah ditim, aduk rata. Masukkan bahan I, aduk rata.
3. Tuang adonan ke dalam cetakan *cupcake* yang telah diberi *paper cup*. Lalu kukus selama 10 menit, matikan api.
4. Taburi atasnya dengan bahan isi, kemudian tuang sebagian adonan kembali selama 30 menit, angkat, hias sesuai selera, sajikan.





Cupcake Brownies Kurma Kukus

Bahan I:

100 gram tepung terigu
25 gram tepung maizena
40 gram susu bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
1 sdt garam
40 gram cokelat bubuk

Bahan II:

150 gram cokelat masak pekat
100 gram mentega
50 ml minyak sayur
1 sdm *rhum bakar*

Bahan III:

250 gram gula pasir halus
6 butir telur
1 sdm *cake emulsifier*, misal sp

Isi:

100 gram meisjes cokelat
100 gram kurma, potong dadu

Cara membuat:

1. Ayak bahan I hingga rata, sisihkan. Tim bahan II hingga cokelat leleh, sisihkan.
2. Kocok bahan III hingga putih dan mengental, masukkan bahan I dan II, aduk secara melipat hingga rata.
3. Tuang adonan dalam loyang *cupcake* setengah bagian loyang, kukus hingga setengah matang, taburi meisjes dan kurma, beri adonan hingga penuh. Kukus kembali hingga matang, angkat dan dinginkan.





Cupcake Bumbu Spekuk

Bahan:

5 kuning telur
2 putih telur
100 gram gula palem
50 gram gula pasir
 $\frac{1}{2}$ sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
150 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
2 sdt bumbu spekuk
120 gram mentega, lelehkan

Cara membuat:

1. Kocok telur bersama gula palem, gula pasir, dan *cake emulsifier* hingga mengembang dan mengental. Masukkan tepung terigu dan bumbu spekuk, aduk rata.
2. Tuang mentega cair, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Alasi cetakan *cupcake* dengan *cup* kertas, tuang adonan hingga $\frac{3}{4}$ bagian.
4. Kukus dalam panci pengukus selama 35 menit hingga matang. Angkat. Sajikan.





Cupcake Cokelat Biskuit

Bahan:

230 gram tepung terigu
5 butir telur
10 gram *cake emulsifier*, misal sp
230 gram gula pasir
20 gram susu bubuk
200 ml susu cair *evaporated*
50 gram margarin
100 gram biskuit cokelat, haluskan

Cara membuat:

1. Kocok telur ayam, gula pasir, dan *cake emulsifier* hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan tepung terigu yang sudah dicampur dengan susu bubuk, aduk hingga rata.
3. Masukkan susu *evaporated* dan margarin cair, aduk hingga rata.
4. Masukkan biskuit yang sudah dihaluskan, aduk hingga rata.
5. Tuang adonan dalam cetakan *cupcake*, lalu kukus selama \pm 20 menit dengan api sedang hingga matang. Angkat. Sajikan.





Cupcake Cokelat Brownies Kukus

Bahan:

75 gram tepung terigu
20 gram cokelat bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
 $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk
200 ml putih telur
100 gram gula pasir
 $\frac{1}{2}$ sdt *cake emulsifier*, misal sp
75 gram cokelat masak, lelehkan
50 ml minyak kacang

Cara membuat:

1. Panaskan dandang berisi air.
2. Campur dan ayak, tepung terigu, cokelat bubuk, *baking powder*, dan vanili bubuk.
3. Kocok putih telur hingga agak mengembang. Masukkan gula pasir sesendok demi sesendok, sambil terus dikocok. Campurkan *cake emulsifier*, kocok pula.
4. Tambahkan campuran tepung terigu sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Bubuhi cokelat masak dan minyak. Aduk hingga rata.
5. Masukkan adonan ke dalam cetakan *cupcake*, hingga terisi $\frac{3}{4}$ bagian.
6. Kukus dalam dandang selama 20-30 menit, hingga matang.
7. Angkat dan biarkan dingin.





Cupcake Cokelat Kismis

Bahan:

7 kuning telur
3 putih telur
200 gram gula pasir
 $\frac{1}{2}$ sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
100 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
35 gram cokelat bubuk
 $\frac{1}{4}$ sdt *baking powder*
120 gram mentega, cairkan

Cara membuat:

1. Kocok telur bersama gula pasir dan *cake emulsifier* hingga mengembang dan mengental. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan *baking powder* sambil diayak, aduk rata. Tuang mentega cair, aduk rata.
2. Alasi cetakan *cupcake* dengan *cup* kertas, tuang adonan hingga $\frac{3}{4}$ bagian.
3. Kukus dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang. Angkat. Sajikan.





Cupcake Durian Kukus

Bahan:

125 gram daging durian
1 sdt esens vanili
150 gram tepung terigu
150 gram gula pasir halus
5 butir telur
1 sdt *cake emulsifier*, misalnya SP/TBM
75 ml susu cair
150 gram margarin

Cara membuat:

1. Masak susu bersama margarin di atas api kecil hingga hampir mendidih, matikan apinya.
2. Masukkan daging durian dan tepung terigu, aduk rata hingga halus, sisihkan. Masukkan daging buah durian dan tepung terigu, aduk rata hingga halus, sisihkan.
3. Kocok telur, *cake emulsifier*, vanili, dan gula hingga mengental. Sendokkan beberapa sendok ke adonan durian, aduk rata. Masukkan adonan telur secara bertahap hingga rata.
4. Tuang ke loyang *cupcake* yang telah dialasi *paper cup* hingga hampir penuh. Kukus hingga matang selama ± 30 menit hingga matang.





Cupcake Durian Kukus Spesial

Bahan I:

75 gram tepung terigu
1 sdm tepung maizena
1 sdm susu bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

Bahan II:

50 gram coklat masak putih
50 gram mentega
25 ml minyak sayur

Bahan III:

125 gram gula pasir halus
3 butir telur
 $\frac{1}{2}$ sdt *cake emulsifier*, misal sp

Bahan IV:

50 gram daging durian, blender halus
 $\frac{1}{2}$ sdt esens durian, siap pakai
Pewarna hijau secukupnya

Topping:

50 gram coklat masak kuning, tim hingga leleh
50 gram coklat *chip*

Cara membuat:

1. Ayak bahan I hingga rata, sisihkan. Tim bahan II hingga coklat leleh, sisihkan.
2. Kocok bahan III hingga kental dan putih, masukkan bahan I dan II, aduk secara melipat. Tambahkan bahan IV, aduk rata.
3. Tuang adonan dalam cetakan *cupcake* yang telah diberi *paper cup* hingga penuh. Kukus hingga matang, angkat dan dinginkan.



AROUND

is smuggling impossible.
revenge, retaliation, and
again, the

to impunity for war
and crimes against hum
offenses that include
that took place beh



Cupcake Green Tea Isi Kismis

Bahan:

230 gram tepung terigu
5 butir telur
10 gram *cake emulsifier*, misal sp
225 gram gula pasir
25 gram susu bubuk
1 sdt *green tea* bubuk
200 ml susu cair *evaporated*
50 gram margarin, cairkan
100 gram kismis, potong-potong

Cara membuat:

1. Kocok telur ayam, gula pasir, dan *cake emulsifier* hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan tepung terigu yang sudah dicampur dengan susu bubuk, aduk hingga rata.
3. Masukkan susu *evaporated* dan margarin cair, lalu tuang adonan hingga $\frac{3}{4}$ penuh dari permukaan cetakan.
4. Susun kismis dalam cetakan *cupcake* yang telah diberi *paper cup*. Lalu tuang adonan hingga $\frac{3}{4}$ penuh.
5. Kukus selama ± 20 menit dengan api sedang hingga matang, angkat. Sajikan.





Cupcake Jagung Kukus

Bahan:

- 100 gram tepung terigu
- 250 gram jagung manis pipilan
- 150 gram udang, kupas kulitnya
- 2 butir telur
- 200 ml air
- 1 batang daun bawang, potong halus
- Minyak goreng secukupnya

Bumbu halus:

- 3 siung bawang putih
- 3 butir bawang merah
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 1 sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir

Cara membuat:

1. Haluskan jagung dan udang hingga lembut, angkat.
2. Campur jagung dengan semua bumbu, tepung terigu, telur, daun bawang, dan air sedikit demi sedikit, aduk rata.
3. Tuang adonan dalam cetakan *cupcake*, lalu kukus selama 10 menit, angkat.



Cupcake Kentang Kismis Kukus

Bahan:

100 gram kentang kuning
100 gram gula pasir
100 gram tepung terigu
 $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk
2 butir telur
100 gram margarin
Kismis dan sukade secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci bersih kentang, lalu kukus atau rebus hingga matang, kupas dan haluskan.
2. Kocok margarin dan gula pasir sampai putih. Masukkan telur dan vanili kocok kembali.
3. Masukkan tepung, kismis, dan sukade kemudian aduk rata. Masukkan kentang yang sudah dihaluskan, aduk rata.
4. Tuang ke dalam cetakan *cupcake*, dan kukus selama 20 menit.





Cupcake Kukus ala China

Bahan:

- 140 gram tepung terigu ayak
- 1 sdt *baking powder*
- $\frac{1}{4}$ sdt garam halus
- 5 butir telur, pisahkan bagian kuning dan putih
- $\frac{1}{2}$ sdt *cream of tartar*
- 180 gram gula pasir
- 1 sdt esens *almond*

Cara membuat:

1. Panaskan dandang berisi air.
2. Campur tepung terigu, *baking powder*, dan garam, aduk.
3. Kocok putih telur hingga mengembang. Masukkan *cream of tartar* dan kocok rata. Masukkan 60 gram gula pasir sambil terus dikocok.
4. Campur kuning telur dan sisa gula pasir. Kocok selama 2 menit. Tambahkan esens *almond*, aduk. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil terus diaduk dengan sendok kayu. Masukkan adonan putih telur. Aduk rata.
5. Isi cetakan *cupcake* yang telah diberi *paper cup* dengan adonan dan kukus selama 20-25 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.





Cupcake Kukus Cappuccino

Bahan:

2 butir telur

200 gram gula pasir

1 sdt *cake emulsifier* (SP/TBM)

275 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

$\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

25 ml air cappuccino (dari 1 *sachet* @25 gram cappuccino bubuk dan 25 ml air panas, dilarutkan, dinginkan)

25 gram meisjes coklat

Cara membuat:

1. Kocok telur, gula pasir, dan *cake emulsifier* sampai kaku selama 10 menit.
2. Masukkan tepung terigu dan *baking powder* sambil diayak dan air cappuccino sambil dikocok perlahan.
3. Tambahkan meisjes coklat, aduk rata.
4. Sendokkan adonan ke dalam cetakan *cupcake*, yang telah berisi *paper cup*.
5. Kukus selama \pm 10 menit dengan api besar sampai matang.





Cupcake Kukus Jeruk Cokelat

Bahan:

- 2 butir telur
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 200 gram gula pasir
- $\frac{1}{2}$ sdm *emulsifier* (SP/TBM)
- 275 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- 150 ml susu cair
- $\frac{1}{4}$ sdt pasta cokelat

Cara membuat:

1. Kocok telur, garam, gula pasir, dan *cake emulsifier* sampai kaku selama 10 menit.
2. Masukkan tepung terigu dan *baking powder* sambil diayak bergantian dengan susu cair sambil dikocok perlahan.
3. Ambil 100 gram adonan. Tambahkan pasta cokelat, aduk rata.
4. Sendokkan adonan kuning ke cetakan *cupcake* yang dilapisi kertas roti. Sendokkan adonan cokelat di atasnya
5. Kukus 10 menit dengan api besar sampai matang.





Cupcake Kukus Lapis Kopi

Bahan:

5 butir telur
150 gram gula pasir
Sedikit vanili bubuk
200 gram tepung terigu
50 ml minyak sayur
50 ml santan kental
1 sdm kopi *instan*
Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Kocok telur bersama gula pasir dan vanili hingga mengembang.
2. Tambahkan tepung terigu. Aduk rata.
3. Bagi adonan menjadi dua bagian. Satu bagian, tambahkan kopi instan. Aduk rata.
4. Tuang adonan putih dan kopi secara bergantian ke dalam cetakan *cupcake* yang telah dialasi dengan *paper cup*. Kukus selama 15 menit hingga matang.



centerpiece of the proposed
ntal and local governments
izens in times of crisis — such

prehensive
In this sense, it can
islative system is ap
Indeed, providing is
proving the conting



Cupcake Kukus Pandan

Bahan:

- 4 lembar daun suji, cuci dan iris halus
- 100 gram gula pasir halus
- 200 ml air
- 200 ml susu *skim*
- 1 butir telur
- 200 gram tepung terigu *swamuai*

Cara membuat:

1. Panaskan dandang berisi air.
2. Masukkan daun suji ke dalam blender, bubuhi sedikit air dan haluskan. Saring dan sisihkan airnya.
3. Dalam panci kecil, lelehkan gula pasir halus dan sedikit air, hingga menjadi karamel. Matikan api dan tuang air gula ke dalam mangkuk. Tambahkan air pandan dan susu, aduk rata.
4. Gunakan wadah lain, kocok telur dan tuangkan ke dalam adonan tadi.
5. Tambahkan tepung terigu sedikit demi sedikit, hingga adonan menjadi halus.
6. Isi cetakan *cupcake* dengan adonan hingga $\frac{3}{4}$ bagian penuh.
7. Kukus dalam dandang hingga matang.
8. Keluarkan dan biarkan dingin. Hidangkan.





Cupcake Kukus Pandan Ketan Hitam

Bahan:

- 2 butir telur
- 200 gram gula pasir
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 2 sdt *cake emulsifier* (SP/TBM)
- 275 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- 150 ml santan kental
- 25 ml air daun suji (dari 20 lembar daun suji dan 2 lembar daun pandan)
- 4 tetes pewarna hijau
- $\frac{1}{4}$ sdt esens pandan
- 50 gram tape ketan hitam, diperas airnya

Cara membuat:

1. Kocok telur, gula pasir, garam, dan *cake emulsifier* sampai kaku selama ± 10 menit.
2. Tambahkan tepung terigu dan *baking powder* sambil diayak bergantian dengan santan, air daun suji, pewarna hijau, dan esens pandan sambil dikocok perlahan.
3. Tambahkan tape ketan hitam, aduk rata.
4. Sendokkan adonan ke cetakan *cupcake*.
5. Kukus selama ± 10 menit dengan api besar sampai matang.





Cupcake Kukus Putih Telur

Bahan:

225 gram tepung terigu
5 butir telur
10 gram *cake emulsifier*, misal sp
200 gram gula pasir
50 gram susu bubuk
150 ml susu cair *evaporated*
75 gram margarin, cairkan
100 gram keju *cheddar*, parut
Pewarna makanan kuning telur
secukupnya

Isi:

50 gram margarin, untuk menumis
50 gram bawang bombai, cincang
2 siung bawang putih, cincang
200 gram daging ayam, cincang
100 ml santan kental
2 sdm kecap manis
Garam secukupnya
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
Kaldu ayam bubuk secukupnya

Cara membuat:

1. **Isi:** Tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging ayam, masak hingga ayam matang. Masukkan santan kental, kecap manis, dan bumbu meresap dan agak kering.
2. Kocok telur ayam, gula pasir, dan *cake emulsifier* hingga mengembang dan kental.
3. Masukkan tepung terigu dan susu bubuk, kocok hingga rata.
4. Tuang susu *evaporated* dan margarin cair, aduk hingga rata. Tambahkan pewarna kuning telur, aduk hingga rata.
5. Letakkan adonan isi ayam keju secukupnya, dalam cetakan *cupcake* yang telah dialasi *paper cup* lalu tuang adonan hingga $\frac{3}{4}$ penuh dari permukaan cetakan.
6. Kukus selama 20 menit dengan api sedang hingga matang, angkat.
7. Sajikan.





Cupcake Kukus Tape Kenari

Bahan:

- 7 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 150 gram tepung terigu
- 200 gram tape, dihaluskan
- 150 ml santan kental ($\frac{1}{2}$ butir kelapa)
- 100 gram kenari, dipotong kasar
- $\frac{1}{2}$ sdt garam

Cara membuat:

1. Kocok telur bersama gula pasir hingga kental dan mengembang.
2. Masukkan tepung terigu. Aduk rata.
3. Di dalam mangkuk, aduk santan bersama tape yang telah dilumatkan. Saring. Tuangkan campuran tersebut ke dalam adonan telur bersama garam. Aduk rata.
4. Tuang ke dalam cetakan *cupcake*. Taburi kenari. Kukus hingga matang.



SWEET DESSERT

Sweet Dessert That Make You Feel Great!

SWEET DESSERT THAT MAK

EL GREAT! SWEET DESSERT

KE YOU FEEL GREAT! SW



Cupcake Kukus Vanila

Bahan:

2 butir telur
110 gram gula pasir
1 sdt vanili bubuk
150 gram tepung terigu
 $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
40 gram mentega, biarkan lunak
 $\frac{1}{4}$ sdt pewarna kue *pink*

Cara membuat:

1. Panaskan dandang berisi air hingga mendidih.
2. Kocok telur dan gula pasir hingga berwarna putih dan mengembang. Tambahkan vanili bubuk, tepung terigu, *baking powder*, dan mentega cair. Aduk rata, bagi 2 adonan, tambahkan pewarna kue pink ke salah satu bagian, aduk.
3. Tuang 1 sdm adonan *pink* ke dalam cetakan *cupcake*, 1 sdm adonan putih. Lakukan terus hingga hampir penuh.
4. Kukus selama 15-20 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin. Hidangkan.



Cupcake Santan Marmer

Bahan:

- 5 kuning telur
- 3 putih telur
- 200 gram gula pasir
- 200 gram tepung terigu, ayak
- 150 ml santan kental dari ½ butir kelapa (kupas kulit ari)
- 2 sdt cokelat bubuk, larutkan dengan 2 sdm air matang

Cara membuat:

1. Kocok telur dan gula pasir hingga kental dan mengembang.
2. Masukkan tepung terigu, aduk rata, tuangi santan secara bertahap sambil aduk terus hingga rata.
3. Ambil 1/3 adonan, tambahkan larutan cokelat, aduk rata, sisihkan.
4. Tuang adonan putih ke dalam cetakan *cupcake*, ratakan, tuangi atasnya dengan adonan cokelat, aduk dengan garpu hingga membentuk pola marmer, ratakan.
5. Kukus dalam dandang panas hingga matang selama 30 menit. Angkat. Keluarkan dari loyang, sisihkan hingga dingin.





Cupcake Tabur Cokelat Kukus

Bahan:

- 150 gram mentega dingin
- 2 sdm susu kental manis
- 30 gram susu bubuk
- 10 kuning telur
- 3 putih telur
- 150 gram gula pasir
- 1 sdm *cake emulsifier* (TBM/SP)
- 125 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- $\frac{1}{4}$ sdt esens vanili

Taburan:

- $\frac{1}{2}$ sdm cokelat bubuk
- 1 sdm bumbu spekuk

Cara membuat:

1. Kocok mentega dingin sampai lembut. Tambahkan susu kental manis. Kocok rata. Sisihkan.
2. Kocok telur, gula pasir, dan *cake emulsifier* sampai mengembang. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan *baking powder* sambil diayak dan diaduk rata, tambahkan esens vanili. Aduk rata.
3. Tuang sedikit-sedikit ke kocokan mentega sambil diaduk perlahan.
4. Ambil 1 sdm adonan. Tuang ke cetakan *cupcake*. Ayak tipis bahan taburan.
5. Kukus 5 menit di atas api sedang. Tuang lagi 1 sdm adonan. Ayak tipis bahan taburan. Kukus 5 menit sampai matang. Lakukan sampai adonan habis.
6. Setelah lapisan terakhir dituang, kukus 10 menit sampai matang.





Cupcake Wortel Kukus

Bahan:

- 4 butir telur
- 200 gram gula pasir
- $\frac{1}{2}$ sdt *cake emulsifier*, misal sp
- 200 gram tepung terigu
- 1 sdm tepung maizena
- $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt garam halus
- 100 ml susu cair
- 150 gram wortel parut, tiriskan
- 3 tetes pewarna kue oranye

Cara membuat:

1. Panaskan dandang berisi air. Olesi dasar 10 buah cetakan *cupcake* dengan minyak sayur.
2. Aduk dan kocok perlahan, telur, gula pasir, dan *cake emulsifier* hingga mengembang dan berwarna putih. Masukkan tepung terigu, tepung maizena, vanili bubuk, dan garam. Aduk rata.
3. Tuang susu sedikit demi sedikit, sambil terus dikocok.
4. Tambahkan wortel parut dan aduk. Bagi adonan menjadi 2 bagian, sebagian dibiarkan asli dan sebagian lagi bubuhi pewarna kue oranye, aduk.
5. Masukkan adonan ke dalam cetakan *cupcake*.
6. Kukus hingga matang. Angkat dan biarkan hingga dingin. Hidangkan.





Green Tea Cupcake Kukus

Bahan:

230 gram tepung terigu
5 butir telur
10 gram *cake emulsifier*, sp
230 gram gula pasir
20 gram susu bubuk
10 gram *green tea* bubuk
200 ml susu cair *evaporated*
50 gram margarin, cairkan
100 gram kismis, potong-potong

Cara membuat:

1. Kocok telur ayam, gula pasir, dan *cake emulsifier* hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan tepung terigu yang sudah dicampur dengan susu bubuk, aduk hingga rata.
3. Masukkan susu *evaporated* dan margarin cair, lalu tuang adonan hingga $\frac{3}{4}$ penuh.
4. Susun kismis dalam cetakan yang telah dioles margarin, lalu tuang adonan hingga $\frac{3}{4}$ penuh.
5. Kukus selama 20 menit dengan api sedang hingga matang, angkat. Sajikan.





Rainbow Cupcake Kukus

Bahan:

- 10 putih telur
- 200 gram gula pasir
- 260 gram tepung terigu
- 50 gram mentega cair
- 100 ml santan kental
- ½ sdt garam
- Buah ceri merah, potong kotak kecil
- Buah ceri hijau, potong kotak kecil
- Pewarna merah dan pewarna hijau

Cara membuat:

1. Kocok putih telur hingga kaku, sambil dikocok, sedikit demi sedikit, tambahkan gula pasir.
2. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tambahkan mentega cair dan santan kental, juga garam. Aduk rata.
3. Bagi dua adonan. Satu bagian bubuhi dengan pewarna merah. Aduk rata. bagian yang satu, tambahkan pewarna hijau.
4. Siapkan cetakan *cupcake*. Tuang dan kukus adonan selapis demi selapis. Merah dan hijau bergantian. Pada adonan merah, taburkan ceri hijau. Sedangkan ceri merah untuk adonan warna hijau.





Black Forest Cupcake

Bahan:

5 butir telur
200 gram gula pasir
200 gram mentega tawar, cairkan
100 gram cokelat masak pekat, lelehkan
150 gram tepung terigu
25 gram susu bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
50 gram cokelat bubuk

Isi:

Ceri hitam kalengan, potong dadu kecil, lumuri dengan tepung

Cara membuat:

1. Ayak tepung terigu, susu bubuk, *baking powder*, dan cokelat bubuk, sisihkan.
2. Lelehkan cokelat masak pekat dan mentega, angkat, dinginkan.
3. Kocok gula dan telur hingga kental dan mengembang.
4. Tambahkan mentega dan cokelat leleh, aduk rata.
5. Masukkan tepung yang sudah diayak dengan bahan kering lainnya, aduk rata dan tambahkan ceri hitam.
6. Tuangkan adonan dalam loyang *cupcake* yang sudah dialasi *cup* kertas hingga hampir penuh.
7. Kukus hingga matang, angkat dan dinginkan.
8. Hias sesuai selera.





Cupcake Santan Stroberi

Bahan:

275 gram tepung terigu
½ sdt *baking powder*
25 gram susu bubuk
½ sdt vanili
6 butir telur
1 sdt *cake emulsifier*, misalnya SP
250 gram gula halus
½ sdt garam
200 ml santan kental

Cara membuat:

1. Kocok telur ayam bersama *cake emulsifier*, gula, garam, dan vanili hingga mengembang.
2. Masukkan tepung terigu yang telah dicampurkan dengan *baking powder* dan susu bubuk, aduk rata.
3. Masukkan santan sedikit demi sedikit sambil terus diaduk rata.
4. Tuang adonan ke dalam cetakan *cupcake* yang telah dialasi *cup* kertas hingga penuh. Kukus selama 25 menit hingga matang, angkat. Hias sesuai selera.



te on contingenc



Cupcake Motif Warna Warni

Bahan:

- 115 gram mentega
- 80 ml krim kental
- 3 kuning telur
- 2 putih telur
- 160 gram gula pasir
- $\frac{1}{2}$ sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 100 gram *meisjes* warna-warni

Cara membuat:

1. Cairkan mentega bersama krim kental, masak hingga mencair dan hangat, tidak sampai mendidih, angkat.
2. Kocok telur, gula, dan *cake emulsifier* hingga mengembang dan mengental. Masukkan tepung terigu, aduk rata.
3. Tuang larutan mentega, aduk rata. Tambahkan *meisjes* warna-warna, aduk.
4. Alasi cetakan *cupcake* dengan *cup* kertas, tuang adonan hingga $\frac{3}{4}$ bagian.
5. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Hias sesuai selera.





Cupcake Brownies Keju Lapis

Bahan I:

150 ml *whipped cream*, siap pakai
100 gram keju *cheddar*, parut

Bahan II:

6 butir telur
200 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier*, misal
SP, Ovalet, dan TBM
 $\frac{1}{2}$ sdt garam

Bahan III:

100 gram tepung terigu protein rendah
25 gram tepung maizena
25 gram susu bubuk

Bahan IV:

50 gram mentega tawar
25 gram margarin
25 gram minyak sayur
100 gram cokelat masak putih
1 sdt *rhum*

Isi:

100 gram cokelat masak pekat, serut/
parut

Cara membuat:

1. Tim bahan I hingga tercampur rata dan kental, sisihkan.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan kental, masukkan bahan III yang sudah diayak jadi satu, tuangi bahan IV yang sudah ditim, aduk rata. Masukkan bahan I, aduk rata.
3. Tuang adonan ke dalam cetakan *cupcake* yang telah dialasi *cup* kertas lalu kukus selama 10 menit, matikan api.
4. Taburi di atasnya dengan bahan isi, kemudian tuang sebagian adonan kembali selama 30 menit hingga matang, angkat. Biarkan dingin.
5. Hias sesuai selera, sajikan.





Cupcake Ijo Isi Daging Cincang

Bahan:

175 gram tepung terigu
5 butir telur ayam
75 gram gula pasir
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
100 ml susu cair
 $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
2 tetes pewarna makanan
hijau tua

Bahan Isi:

5 butir bawang merah, haluskan
2 siung bawang putih, memarkan
200 gram ayam cincang,
1 buah paprika, potong-potong $\frac{1}{2}$ cm
1 sdm saus tiram
1 sdm kecap inggris
 $\frac{1}{2}$ sdm kecap manis
Garam secukupnya
Merica bubuk secukupnya

Cara membuat:

1. Kocok telur bersama gula hingga mengembang.
2. Tambahkan tepung terigu yang telah diayak bersama *baking powder* dan garam. Aduk dengan sendok kayu, Tuangkan susu cair dan pewarna hijau.
3. Tuang adonan ke dalam cetakan *cupcake* yang telah dialasi *cup* kertas hingga setengahnya. Kukus hingga matang. Beri isi, lalu tutup dengan adonan lagi. Kukus lagi hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
4. **Isi:** Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Tambahkan potongan ayam, aduk hingga berubah warna. Masukkan paprika, saus tiram, kecap inggris, kecap manis, garam, dan merica, aduk hingga rata. Masak hingga kuah mengering.
5. Hias sesuai selera.





Cupcake Keju Kukus

Bahan:

- 4 sdm keju *cheddar* parut
- 2 sdm keju *parmesan*
- 35 gram mentega
- 180 ml susu cair
- 200 gram tepung terigu
- 4 sdt *baking powder*
- 2 butir telur
- $\frac{1}{2}$ sdt *cake emulsifier*, misal SP, ovalet, TBM
- 75-80 gram gula pasir

Cara membuat:

1. Panaskan dandang berisi air.
2. Campur keju *cheddar*, keju *parmesan*, mentega, dan susu cair. Rebus hingga meleleh.
3. Dalam wadah lain, campur dan aduk tepung terigu dengan *baking powder*, ayak.
4. Kocok perlahan telur dengan *cake emulsifier*. Masukkan gula pasir dan kocok sampai mengembang.
5. Tambahkan campuran keju, kocok sampai tercampur rata. Campur tepung terigu, aduk perlahan dengan sendok kayu.
6. Masukkan adonan ke dalam cetakan *cupcake* yang telah dialasi *cup* kertas. Kukus selama 13 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
7. Hias sesuai selera.





Cupcake Kukus Isi Ragout Daging

Bahan:

230 gram tepung terigu
5 butir telur
10 gram *cake emulsifier*, misal *SP*,
ovalet, *TBM*
200 gram gula pasir
30 gram susu bubuk
150 ml susu cair *evaporated*
75 gram margarin, cairkan
100 gram keju *cheddar*, parut
Pewarna makanan kuning telur
Secukupnya

Isi:

50 gram margarin, untuk menumis
50 gram bawang bombai, cincang
2 siung bawang putih, cincang
200 gram daging sapi, cincang
100 ml santan kental
2 sdm kecap manis
Garam secukupnya
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
Kaldu ayam bubuk secukupnya

Cara membuat:

1. **Isi:** Tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging cincang, masak hingga matang. Masukkan santan kental, kecap manis, merica, kaldu ayam, dan garam. Aduk dan masak hingga bumbu meresap dan agak kering.
2. Kocok telur ayam, gula pasir, dan *cake emulsifier* hingga mengembang dan kental.
3. Masukkan tepung terigu dan susu bubuk, kocok hingga rata.
4. Tuang susu *evaporated* dan margarin cair, aduk hingga rata. Tambahkan pewarna kuning telur, aduk hingga rata.
5. Letakkan adonan isi ayam keju secukupnya, dalam cetakan *cupcake* yang telah dialasi *cup* kertas. Tuang adonan hingga $\frac{3}{4}$ penuh dari permukaan cetakan.
6. Kukus selama 20 menit dengan api sedang hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
7. Hias sesuai selera.



umacher leads

two

Going
MILAN
mo. Cap
earned p
with win
Sicilia

H

by D



Cupcake Kukus Pelangi Durian

Bahan:

- 2 butir telur
- 200 gram gula pasir
- 1 sdt *cake emulsifier*, misalnya SP
- 275 gram tepung terigu
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- 4 mata durian, ambil dagingnya
- $\frac{1}{2}$ sdt esens vanili
- 2 tetes pewarna warna merah muda
- 2 tetes pewarna hijau muda

Cara membuat:

1. Kocok telur, gula pasir, dan *cake emulsifier* sampai kaku selama 10 menit.
2. Masukkan tepung terigu dan *baking powder* sambil diayak, kocok perlahan. Tambahkan daging durian dan esens vanili, aduk rata.
3. Ambil 50 gram adonan, tambahkan pewarna merah muda dan hijau. Aduk rata. Sisanya biarkan putih.
4. Sendokan adonan putih ke dalam cetakan *cupcake*. Beri adonan merah muda dan adonan hijau di atasnya. Kukus sampai matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Hias sesuai selera.





Cupcake Pisang Kukus

Bahan:

225 gram tepung terigu
2 sdt *baking powder*
1 sdt *baking soda*
3 butir telur
125 gram gula pasir
300 gram daging buah pisang, hancurkan
 $\frac{1}{2}$ sdt esens pisang
100 ml minyak sayur

Cara membuat:

1. Panaskan dandang berisi air.
2. Campur dan aduk tepung terigu, *baking powder*, dan *baking soda*, sisihkan.
3. Kocok telur dan gula pasir hingga mengembang. Tambahkan pisang halus dan esens pisang, aduk rata. Masukkan pula campuran tepung terigu dan minyak. Aduk rata.
4. Masukkan ke dalam cetakan *cupcake* yang telah dialasi *cup* kertas.
5. Kukus dalam dandang selama 15-20 menit hingga matang.
6. Angkat dan biarkan hingga dingin.
7. Hias sesuai selera.





Cupcake Tape Ketan Kelapa Muda

Bahan:

6 kuning telur
4 putih telur
100 gram gula pasir
100 gram tepung ketan
100 ml santan kental (1 butir kelapa)
2 sdm mentega, cairkan
100 gram tape ketan hitam, ditim

Cara membuat:

1. Kocok telur bersama gula hingga mengembang. Tambahkan tepung ketan yang telah diayak, aduk rata.
2. Masukkan santan kental dan mentega cair. Setelah diaduk rata, tuangkan sebagian adonan ke dalam cetakan *cupcake* yang telah dialasi *cup* kertas.
3. Kukus dalam pengukus yang telah dipanasi lebih dahulu selama 10 menit.
4. Setelah 10 menit, letakkan tape ketan dan kelapa muda di atasnya. Tuang sisa adonan di atasnya lalu kukus kembali hingga matang sekitar 30 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
5. Hias sesuai selera.



h the Burger Court has not
the rate of crime, its rulings



Cupcake Kukus Pandan Keju

Bahan:

- 30 gram mentega, lelehkan
- 50 ml susu cair
- 20 gram susu bubuk
- 6 kuning telur
- 3 putih telur
- 1 sdt *cake emulsifier* SP, ovalet, dan TBM
- 75 gram gula pasir
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 115 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- 50 gram *white cooking chocolate*, potong-potong
- 1 sdm air daun suji (dari 20 lembar daun suji dan 1 lembar daun pandan)
- 2 tetes pewarna hijau

Cara membuat:

1. Kocok telur, *cake emulsifier*, gula pasir, dan garam sampai mengembang. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan *baking powder* sambil diayak dan diaduk rata. Sisihkan.
2. Panaskan mentega dan susu cair. Matikan api. Tambahkan *white cooking chocolate*. Aduk sampai cokelat larut.
3. Tuang sedikit-sedikit ke dalam kocokan telur sambil diaduk rata. Masukkan air daun suji dan pewarna hijau. Aduk rata.
4. Tuang adonan ke dalam cetakan *cupcake* yang telah dialasi *cup* kertas hingga $\frac{3}{4}$ penuh.
5. Kukus 20 menit dengan api bawah, suhu sedang sampai matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Hias sesuai selera.





Fruit Cupcake

Bahan:

- 100 gram kismis
- 100 gram ceri merah, potong dadu
- 100 gram ceri hijau, potong dadu
- 50 gram kenari, cincang
- 50 gram *almond*, cincang
- Rhum* secukupnya
- 175 gram mentega
- 50 gram gula palem
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt vanili bubuk
- 7 kuning telur
- 4 putih telur
- 200 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- ½ sdt *baking powder*

Cara membuat:

1. Campur kismis, ceri merah, ceri hijau, kenari, dan *almond* dengan rendaman dan *rhum*, diamkan semalaman.
2. Kocok mentega bersama gula pasir, gula palem, dan vanili hingga putih dan mengembang.
3. Masukkan kuning telur satu persatu dan terus kocok hingga tercampur rata.
4. Masukkan tepung terigu dan *baking powder*, aduk rata, tambahkan buah dan rendamannya, aduk rata.
5. Kocok putih telur hingga mengembang, dan campurkan ke dalam adonan telur, aduk rata.
6. Alasi cetakan *cupcake* dengan *cup* kertas, tuang adonan hingga $\frac{3}{4}$ bagian.
7. Kukus ke dalam panci pengukus selama 35 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
8. Hias sesuai selera.





Home cooking made easy



Available on the
App Store



99
Resep
**Cake
Tanpa
Oven**



Cake kukus mempunyai tekstur lembut dan lembap, yang pasti Anda dan keluarga sukai. Varian *cake* kukus dalam buku ini sungguh menggoda. Mulai dari jenis *cake* atau bolu, brownies, hingga tiramisu. *Cake* kukus pun cenderung mudah dibuat semua orang karena hanya membutuhkan piranti dandang, piranti yang sudah pasti ada di setiap rumah tangga. Selain dandang kukusan, Anda juga bisa membuat *cake* tanpa oven, yaitu dengan memanfaatkan piranti masak di dapur seperti *rice cooker* bahkan microwave! Dapatkan resep-resepnya dalam buku ini.

Jadi, tunggu apa lagi? Nikmati lembut *cake* tanpa oven, di antaranya, ***Cake Pandan Kukus Pisang Keju, Cake Kukus Tapai Kenari, Bolu Kukus Kentang, Bolu Mekar Karamel, Brownies Kukus Keju, Onbijtkoek Pisang Kukus, Lapis Legit Kukus, Bingka Hijau, Moskovis Kukus Kenari, Tiramisu Pandan.***

Penerbit

PT Gramedia Pustaka Utama

Kompas Gramedia Building

Blok I, Lantai 5

Jl. Palmerah Barat 29-37

Jakarta 10270

www.gramediapustakautama.com

ISBN: 978-602-03-1430-3



9 786020 314303
GM 21001150064