

Redaksi MWI

# Bolu, Cake, Lapis Istimewa Anti Gagal



**“Bolu,Cake,Lapis Istimewa Anti Gagal”**

| Redaksi MWI | Editor: Didit | Jakarta: 2014 | Cetakan I. |

| I: Judul | II: Resep Masakan | III: Redaksi MWI |

| IIX, 128 Hlm. | 17,5 x 24 cm |

Desain Sampul: Adji | Penata Letak: Gioani

Penerbit : Penerbit : Skylar

Jl. Bangka Raya No.42A Pela Mampang - Mampang Prapatan,  
Jakarta Selatan 12720

Hak cipta dilindungi oleh undang-undang.

Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini  
tanpa izin tertulis dari penerbit.



## Kata Pengantar

Cake atau dalam bahasa Indonesia disebut juga "Kue", adalah sejenis olahan makanan yang umumnya berbahan dasar telur, gula, tepung-tepungan, dan lemak yang diolah dan kemudian dipanggang dan ataupun dikukus. Bisa disajikan begitu saja, dan juga bisa disajikan dengan pelengkap semacam krim, keju, cokelat, atau selai buah. Pun demikian dengan bentuknya. Ada yang berlapis, digulung, atau juga ditempatkan dalam wadah-wadah dengan ukuran personal.

Buku ini akan memberikan beberapa resep yang cukup mewakili keberagaman jenis cake yang sering kita jumpai, baik itu di pasar tradisional, di toko-toko kue (*cake shop*), ataupun di kedai kopi (*coffee shop*).

# Daftar Isi

Kata Pengantar.....	III
Daftar Isi.....	IV
Bab 1	
Pendahuluan.....	1
Bab 2	
Alat dan Bahan.....	5
Bab 3	
Bolu, Cake, Lapis Istimewa Anti Gagal.....	9
1. Black Forest Cake.....	9
2. African Gateau Cake.....	12
3. Opera Cake.....	14
4. Tiramisu.....	18
5. Sacher Torte.....	20
6. Devil's Food Cake.....	24
7. Chocolate Crepes Cake.....	26
8. Almond Brownies.....	28
9. Rainbow Cake.....	30
10. Ombre Cake.....	34
11. Red Velvet Cake.....	38
12. Neapolitan Cake.....	42
13. Hidden Heart Cake.....	46
14. Angel's Food Cake.....	50
15. Carrot Cake.....	52
16. Pineapple Upside-down Cake.....	54

17. Apple Pie.....	56
18. Banana Cake.....	60
19. Fruit Cake.....	62
20. Mocha Nougat Cake.....	64
21. Marble Cake.....	66
22. Brownies Pandan Kukus.....	68
23. Vanilla Chiffon Cake.....	70
24. Mocha Chiffon Cake.....	74
25. Chocolate Cotton Cake.....	78
26. Hokkaido Cotton Cupcake.....	80
27. Mandarin Cotton Cake.....	82
28. Classic Cheese Cake.....	84
29. Japanese Cheese Cake.....	86
30. Oreo Cheese Cake.....	88
31. Coffee Cake.....	90
32. Caramel Cake.....	92
33. Ontbitjkoek.....	94
34. Chinese Egg Taart.....	96
35. Portugesa Egg Taart.....	98
36. Klappertaart.....	100
37. Lapis Surabaya.....	102
38. Lapis Legit.....	106
39. Lapis Prunes.....	108
40. Cake Tapai Keju.....	112
41. Marble Roll Cake.....	114
42. Japanese Roll Cake.....	118

Bolu, Cake, Lapis  
Istimewa Anti  
Gagal



# Bab 1

## Pendahuluan

Lazimnya cake bercitarasa manis dan lembut disajikan sebagai *dessert* atau sebagai teman minum kopi atau teh. Bahkan tak jarang cake dijadikan sebagai *point of interest* yang utama dalam acara tertentu, seperti acara ulang tahun, pernikahan, kelahiran baru, dan sebagainya.

Pada umumnya, zaman dahulu cake menggunakan banyak kuning telur, misalnya lapis surabaya. Banyaknya kuning telur yang dipakai ini tak lain supaya cake yang dihasilkan lembut dan mengembang. Maklum saja, pada zaman nenek moyang kita, mereka masih belum mengenal pelembut semacam cake emulsifier.

Lain halnya dengan cake modern yang menggunakan sedikit telur tetapi tetap mengembang dan lembut karena bahan tambahan yang digunakan di dalamnya. Bahan tambahan ini tetap aman dikonsumsi selama dalam takaran penggunaan yang tidak berlebih.

Jenis cake bermacam-macam, tergantung metode pembuatannya di antaranya sebagai berikut:

1. **Sponge cake**  
Adalah cake dengan metode pengocokan telur dan gula terlebih dahulu, dan bahan-bahan lain dimasukkan ke dalamnya setelah kocokan mengembang sempurna. Kuncinya adalah pengadukan yang sempurna agar semua bahan tercampur rata.







Bolu, Cake, Lapis  
Istimewa Anti  
Gagal



## Bab 2

# Alat dan Bahan

Bahan yang harus disiapkan adalah sebagai berikut:

- Tepung terigu berprotein sedang dengan kadar protein 8%-10%, biasanya dikhususkan untuk kue-kue yang bertekstur lembut namun masih bisa mengembang.
- Bubuk cokelat disebut juga bubuk kakao, adalah sejenis tepung yang berasal dari pengolahan biji kakao yang memiliki karakteristik rasa gurih dan aroma khas. Pilihlah cokelat bubuk yang mempunyai aroma yang kuat, tidak tengik, tidak bulukan, dan tidak berjamur. Salah satu jenis cokelat bubuk yang beredar berwarna pekat dan beraroma pahit yang mempunyai sifat mengeringkan adonan kue. Jenis lainnya, yaitu cokelat bubuk yang mempunyai kepekatan sedang, jenis ini mudah ditemukan di swalayan atau pasar. Keduanya dapat dipergunakan sesuai dengan selera kita.
- Tepung maizena terbuat dari pati jagung, dikenal juga dengan nama *corn-starch*. Biasa digunakan sebagai campuran tepung terigu dalam pembuatan kue. Umumnya hanya digunakan sebanyak 15%-20% saja dari jumlah berat tepung terigu yang digunakan, jika berlebih maka kue akan menjadi berat dan bantat.
- Gula pasir. Pilih gula pasir yang bersih dan berkualitas bagus untuk menghasilkan cake yang berwarna lebih cerah.

- Gula kastor adalah jenis gula putih yang berbulir lebih kecil dari gula pasir biasa. Bisa dibuat sendiri dengan cara memblender gula pasir biasa selama 5 detik saja.
- Gula palm disebut juga dengan nama palmsuiker, merupakan gula yang berasal dari getah pohon aren yang berwarna cokelat dan beraroma khas menyerupai karamel.
- Telur, lazimnya menggunakan telur ayam. Pilih yang masih segar dan berukuran sedang dengan berat sekitar 50 gram per butirnya. Perbandingan berat masing-masing bagian untuk telur berukuran sedang ini adalah setara 20 gram kuning telur: 30 gr putih telur.
- Mentega atau butter atau roomboter. Berbeda dengan margarin, mentega terbuat dari lemak hewani yang memberikan rasa lebih kaya dibanding dengan margarin yang terbuat dari lemak nabati. Tekstur mentega terasa jauh lebih lembut, beraroma wangi susu gurih, dan berwarna lebih pucat jika dibandingkan dengan margarin. Karena teksturnya yang sangat lembut, cake yang dihasilkan pun tidak sekokoh jika menggunakan margarin. Pada umumnya untuk menghasilkan cake yang enak dan kokoh, digunakan campuran antara keduanya.
- Minyak goreng yang berkualitas baik, sebab akan memengaruhi aroma kue yang dihasilkan.
- Susu UHT adalah susu segar yang diawetkan dengan cara pasteurisasi, yaitu pemanasan susu selama beberapa detik dan segera didinginkan secara drastis. Hal ini dilakukan untuk mencegah kerusakan nilai gizi susu dan untuk mempertahankan warna, aroma, serta rasa yang relatif sama dengan susu segar. Susu UHT ini

dapat disimpan selama hampir enam minggu di dalam lemari pendingin.

- Bahan tambahan lain, seperti baking powder, baking soda, pengemulsi makanan, pewarna makanan, pasta vanila, pasta pandan, pasta stroberi, selai buah-buahan, perisa rum, icing sugar, whipped cream, cream cheese, bubuk kopi instan, dan cokelat masak (Dark Compound Chocolate/DCC atau White Compound Chocolate/WCC), seluruhnya dapat dibeli di toko bahan kue terdekat.

Alat yang harus disiapkan di antaranya sebagai berikut.

- Oven, adalah ruang berisolasi panas yang biasa digunakan untuk memanggang kue. Ada 2 tipe oven yang lazim digunakan; oven gas dan oven listrik.
- Mixer, yaitu mesin pengocok adonan. Bisa berupa hand mixer atau standing mixer.
- Baskom, yaitu wadah untuk mengocok adonan dalam berbagai ukuran. Pastikan baskom bersih, bebas dari lemak untuk membuat adonan yang sempurna.
- Loyang kue dalam berbagai macam dan ukuran sesuai dengan kegunaannya.
- Alat ukur, bisa berupa timbangan berskala dan atau gelas takar (cup). Untuk mengukur bahan cair, dapat menggunakan gelas ukur.
- Balloon whisk, yaitu alat pengocok telur yang terbuat dari kawat yang dibentuk sedemikian rupa menyerupai balon.

- Spatula, yaitu sendok yang terbuat dari plastik lunak atau silikon untuk membantu pengadukan adonan di dalam baskom. Teknik pengadukan ada beberapa macam:
  - » Aduk lipat, yaitu dengan cara “memotong” adonan dari bagian tengah dengan spatula, kemudian balikkan adonan dengan menyendokkan spatula searah jarum jam. Lakukan dalam satu arah hingga adonan tercampur rata.
  - » Aduk pancing, yaitu dengan cara mengambil 1/3 bagian kocokan putih telur kemudian dicampurkan dengan kocokan kuning telur, lalu aduk lipat hingga tercampur. Lakukan berulang masing-masing 1/3 bagian hingga kocokan putih telur habis tercampur. Teknik ini menghasilkan tekstur cake yang lembut dan ringan.



## Bab 3

# Bolu, Cake, Lapis Istimewa Anti Gagal

### 1. Black Forest Cake

Dessert asli Jerman ini sangat terkenal di seluruh belahan dunia. Hampir di setiap acara istimewa, cake ini selalu dihidangkan sebagai makanan penutup yang tentu tak seorang pun dapat menolaknya. Terdiri atas dua atau tiga lapis sponge cake cokelat yang dilapisi dengan krim lembut dan buah ceri, serta dibalut dengan selapis krim lembut dengan hiasan cokelat.

#### Bahan:

#### Cake:

- 350 gr gula pasir
- 240 gr terigu
- 60 gr cokelat bubuk
- 1 ½ sdt baking powder
- 1 ½ sdt baking soda
- 1 sdt garam
- 2 butir telur
- 240 ml susu UHT
- 120 ml minyak sayur
- 2 sdt vanilla
- 200 ml air panas





#### **Vla ceri:**

- 1 kaleng ceri hitam, tiriskan, belah menjadi dua bagian
- 50 gr gula
- 300 ml sirup ceri hitam (dari air ceri hitam kalengan ditambah air putih biasa)
- 3 sdm maizena, cairkan dengan 3 sdm sirup ceri hitam

#### **Pelapis**

- Whipped cream
- Cokelat masak (DCC)

#### **Cara membuat:**

1. Siapkan 2 buah loyang bulat diameter 22 cm, olesi dengan margarin dan taburi dengan terigu, sisihkan. Panaskan oven 170°C.
2. Siapkan vla ceri terlebih dahulu. Masak hingga mendidih sirup ceri hitam. Setelah mendidih, matikan api. Masukkan



- larutan maizena, aduk cepat hingga rata, nyalakan api kembali, kemudian matikan jika sudah meletup tanda matang. Segera masukkan potongan ceri hitam ke dalamnya, aduk rata, dinginkan.
3. Aduk rata gula, terigu, cokelat bubuk, baking powder, baking soda, dan garam.
  4. Masukkan telur, susu, minyak sayur, dan vanila, lalu kocok dengan kecepatan sedang selama 2-3 menit. Kemudian masukkan air panas, kocok sebentar hingga rata. Adonan akan menjadi sangat cair.
  5. Tuang adonan ke dalam 2 loyang sama rata, panggang selama 35 menit hingga matang. Lakukan tes tusuk untuk memastikan. Jika sudah tidak ada adonan yang menempel, berarti cake tersebut sudah cukup matang.
  6. Keluarkan cake dari dalam oven. Diamkan sekitar 10 menit sebelum cake dikeluarkan dari dalam loyang untuk didinginkan.
  7. Setelah dingin, letakkan satu bagian cake di atas piring saji, beri selapis whipped cream di atasnya, kemudian beri vla ceri sesuai selera. Setelah itu letakkan bagian cake yang lain di atasnya. Tutup seluruh permukaan cake dengan whipped cream. Hias sesuai selera dengan cokelat masak, boleh diserut di atasnya atau dibentuk sedemikian rupa sebagai garnish.
  8. Dinginkan di dalam lemari pendingin selama 1-2 jam sebelum disajikan.



## 2. African Gateau Cake

Meski bukan berasal dari Benua Afrika, tetapi cake internasional ini cukup populer di Indonesia. Mungkin karena base cake cokelat yang lembut dipadu dengan vla vanila yang lezat menjadikannya istimewa.

### Bahan:

#### Cake:

- 4 butir telur
- 100 gr gula pasir
- 1 sdt emulsifier
- 80 gr terigu
- 20 gr cokelat bubuk
- $\frac{1}{2}$  sdt baking powder
- 50 gr mentega, lelehkan
- $\frac{1}{2}$  sdt pasta cokelat
- 1 sdm gula bubuk larutkan dengan 3 sdm air matang untuk olesan
- Cokelat bubuk dan gula bubuk untuk taburan

#### Vla:

- 250 ml susu UHT
- 50 gr gula pasir
- $\frac{1}{4}$  sdt garam
- 30 gr terigu
- 3 sdm air
- 1 butir kuning telur
- 1 sdt mentega



### Cara membuat:

1. Siapkan loyang bulat diameter 20 cm, olesi margarin dan taburi dengan terigu, sisihkan. Panaskan oven 170°C.
2. Kocok telur, gula, dan emulsifier sampai mengembang, kental berjejak.
3. Masukkan terigu, coklat bubuk, dan baking powder, aduk lipat dengan spatula.
4. Masukkan mentega leleh dan pasta coklat, aduk lipat hingga rata.
5. Tuang adonan ke dalam loyang, lalu panggang selama 25 menit hingga matang. Lakukan tes tusuk untuk memastikan.
6. Setelah matang, keluarkan cake dari oven, lalu diamkan sekitar 10 menit sebelum cake dikeluarkan dari loyang. Biarkan dingin sempurna.
7. Untuk vla, campur maizena dan air, aduk rata, sisihkan. Didihkan susu, gula pasir, dan garam, aduk dengan balloon whisk. Masukkan campuran terigu, aduk rata sampai adonan vla meletup pertanda matang. Matikan api. Ambil 2-3 sdm adonan, campur dengan kuning telur, aduk rata. Masukkan campuran telur ke dalam adonan susu, nyalakan api, aduk rata hingga meletup, lalu matikan api. Masukkan mentega, aduk hingga larut dan rata.
8. Untuk menyusunnya, potong melintang cake menjadi 2 bagian sama tinggi. Letakkan  $\frac{1}{2}$  bagiannya di atas piring saji, olesi dengan larutan air gula, lalu tuang adonan vla di atasnya. Kemudian tutup dengan  $\frac{1}{2}$  bagian cake lainnya. Taburi dengan coklat bubuk dan gula bubuk di atasnya. Biarkan dingin, masukkan ke dalam lemari pendingin bila perlu.
9. Cake siap disajikan.



### 3. Opera Cake

Adalah salah satu jenis kue yang berasal dari Perancis. Berupa tumpukan beberapa lapis almond cake atau jaconde, yang dioles dengan larutan kopi pekat, berlapis ganache cokelat dan buttercream kopi, kemudian ditutup oleh selapis ganache cokelat yang mengilap.

#### Bahan:

##### Jaconde:

- 175 gr almond bubuk
- 150 gr gula pasir
- 50 gr terigu
- 4 butir telur
- 60 gr mentega, lelehkan
- 200 gr putih telur
- 25 gr gula pasir

##### Sirup kopi:

- 100 ml air panas
- 1 sdm kopi instan
- 2 sdm gula bubuk

##### Krim kopi:

- 1 sdt kopi instan
- 20 ml air panas
- 100 gr mentega putih
- 100 gr merry whip
- 40 gr susu kental manis
- 1 sdm butter unsalted
- 1 sdt pasta macca



### **Ganache cokelat:**

- 50 gr whipped cream bubuk
- 100 ml air hangat
- 150 gr DCC, cincang kasar



### **Cara membuat:**

1. Siapkan krim kopi terlebih dahulu. Larutkan kopi dengan air panas, sisihkan. Kocok mentega putih, merry whip, dan susu kental manis sampai lembut dan mengembang, masukkan unsalted butter, kocok lagi hingga rata. Masukkan larutan kopi dan pasta mocca, lalu kocok hingga rata. Sisihkan.
2. Siapkan 2 buah loyang ukuran 25 x 28 cm, alasi dengan kertas roti, olesi dengan margarin tipis saja. Sisihkan. Panaskan oven 180°C.
3. Campur almond bubuk, gula pasir, terigu, telur, dan mentega cair, aduk rata dengan balloon whisk hingga tercampur rata, sisihkan.
4. Kocok putih telur hingga setengah mengembang, masukkan gula sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga soft peak.
5. Campur kedua adonan dengan teknik pancing. Lalu tuang adonan ke dalam loyang-loyang yang sudah disiapkan. Panggang selama 20 menit hingga matang.
6. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven, kemudian setelah beberapa menit, keluarkan dari dalam loyang, kelupas kertas pelapisnya, dinginkan.
7. Siapkan ganache coklatnya, campur semua bahan, lalu panaskan dengan cara ditim (*au bain marie*) di atas kompor sambil terus diaduk dengan ballon whisk hingga DCC larut. Matikan api.

8. Siapkan sirup kopinya, campur semua bahan, aduk rata.

9. Penyelesaian:

- Bagi setiap lembar jaconde menjadi 3 bagian, sehingga nanti akan diperoleh 6 lembar, sisihkan.
- Letakkan satu bagian jaconde di atas piring saji, basahi dengan sirup kopi. Lalu oles dengan krim kopi.
- Letakkan lagi satu bagian jaconde di atasnya, basahi dengan sirup kopi, lalu olesi dengan ganache cokelat. Pastikan ganache cokelat tetap dalam kondisi hangat.
- Lakukan kembali step seperti lapisan pertama dan lapisan kedua sampai seluruh lembar jaconde habis terpakai.
- Terakhir, olesi permukaan bagian atas dengan ganache cokelat, dan biarkan dingin sempurna.
- Masukkan ke dalam lemari pendingin sampai ganache cokelatnya set.
- Setelah seluruh bagian dingin dan set, trim bagian tepinya dengan pisau bergerigi yang tajam. Potong-potong menjadi beberapa bagian.

10. Sajikan.



Bolu, Cake, Lapis  
Istimewa Anti  
Gagal



## 4. Tiramisu

Dessert khas Italia yang bercitarasa unik, paduan sempurna dari rasa cokelat, kopi, dan keju mascarpone yang lezat. Resep aslinya menggunakan biskuit Lady Finger sebagai base cake, namun karena jarang bisa ditemui di Indonesia, maka resep ini menggunakan sponge cake cokelat sebagai penggantinya. Tidak kalah lezatnya.

### Bahan:

#### Cake:

- 4 butir kuning telur
- 100 gr gula pasir
- ½ sdm cake emulsifier
- ¼ sdt vanilla
- 30 gr cokelat bubuk
- 20 gr maizena
- 50 gr terigu
- 50 gr mentega, lelehkan

#### Frosting:

- 2 sdt kopi instan, larutkan dengan 100 ml air panas
- Cokelat bubuk untuk taburan
- 250 ml whipped cream
- 200 gr keju mascarpone
- 100 gr gula bubuk
- 1 ½ sdt vanilla





### Cara membuat:

1. Siapkan 2 buah loyang diameter 20 cm, olesi dengan mentega dan alasi dengan kertas roti, sisihkan. Panaskan oven 170°C.
2. Campur terigu, cokelat bubuk, dan maizena, ayak, sisihkan.
3. Kocok telur, gula, dan vanila hingga setengah mengembang, masukkan cake emulsifier, kocok lagi hingga kental berjejak.
4. Masukkan campuran terigu, aduk lipat dengan spatula hingga rata. Lalu masukkan mentega leleh, aduk lipat hingga rata dengan spatula.
5. Tuang adonan ke dalam dua loyang sama banyak. Panggang selama 25 menit hingga matang. Lakukan tes tusuk bila perlu.
6. Setelah matang, keluarkan dari dalam loyang. Diamkan sebentar sebelum dikeluarkan dari dalam loyang. Setelah dikeluarkan, biarkan dingin sempurna.
7. Kocok keju mascarpone hingga lembut, kemudian masukkan whipped cream, gula halus, dan vanila. Kocok lagi hingga lembut dan mengembang.
8. Letakkan satu bagian cake coklat di atas piring saji, basahi dengan air kopi. Olesi dengan krim keju, taburi dengan coklat bubuk di atasnya. Lalu letakkan satu bagian cake yang lain di atasnya. Basahi dengan air kopi. Kemudian olesi lagi dengan krim keju, dan beri taburan coklat bubuk. Simpan di dalam lemari pendingin.
9. Sajikan dingin.



## 5. Sacher Torte

Salah satu dessert istimewa berupa cake cokelat (torte) yang ditemukan oleh Frans Sacher, seorang berkebangsaan Austria pada pertengahan abad ke 19. Secara umum, cake ini terdiri atas dua lapis cake cokelat yang legit, dengan selapis selai apricot di antaranya, kemudian ditutup dengan krim cokelat pekat, dan disajikan dengan whipped cream tanpa gula tambahan. Sangat istimewa.

### Bahan:

#### Cake:

- 7 butir kuning telur
- 150 gr mentega
- 125 gr gula bubuk
- 200 gr cokelat masak (DCC), cincang kasar
- 1 sdt vanila
- 7 butir putih telur
- 125 gr gula pasir
- Sejumput garam
- 150 gr terigu
- 1 sdt baking soda
- 100 gr selai apricot, untuk pelapis
- Whipped cream, untuk penyajian

#### Glaze:

- 200 gr cokelat masak (DCC), cincang kasar
- 250 gr gula pasir
- 125 ml air





#### **Cara membuat:**

1. Siapkan loyang bulat diameter 24 cm, olesi dengan margarin, dan lapisi dengan terigu, sisihkan. Panaskan oven 170°C.
2. Lelehkan cokelat dengan cara *ditim (au bain marie)*, sisihkan.
3. Kocok kuning telur, mentega, gula bubuk, dan vanilla hingga lembut.
4. Dalam wadah yang lain, kocok putih telur hingga mengembang, masukkan sedikit demi sedikit gula pasir dan garam, kocok hingga *soft peak*.
5. Masukkan cokelat leleh ke dalam adonan kuning telur, aduk rata dengan spatula.
6. Masukkan campuran tersebut sedikit demi sedikit ke dalam kocokan putih telur, aduk lipat dengan spatula hingga rata.

- Masukkan terigu dan baking soda, aduk ringan hingga rata. Kemudian tuang adonan ke dalam loyang, dan panggang selama 45 menit hingga matang. Lakukan tes tusuk untuk memastikan.
- Setelah cake matang, keluarkan dari oven, dan diamkan sekitar 10 menit sebelum cake bisa dikeluarkan dari dalam loyang. Biarkan dingin sempurna.
- Setelah cake benar-benar dingin, belah cake secara horizontal menjadi 2 bagian yang sama. Ambil  $\frac{1}{2}$  bagian cake, beri lapisan selai apricot, kemudian tumpuk dengan  $\frac{1}{2}$  bagian cake lainnya. Lapisi cake dengan selai apricot di seluruh bagian permukaan (atas dan samping). Sisihkan.
- Untuk membuat glaze cokelat; didihkan air dan gula. Setelah mendidih, matikan kompor, diamkan sekitar 5 menit, lalu masukkan cincangan DCC, aduk hingga cokelat menjadi larut. Diamkan sebentar hingga campuran cokelat menjadi hangat dan kental.
- Siramkan glaze cokelat ke atas permukaan cake, ratakan dengan spatula. Dinginkan sekitar 1 jam di dalam kulkas supaya glaze menjadi set.
- Sajikan dengan whipped cream.



Bolu, Cake, Lapis  
Istimewa Anti  
Gagal



## 6. Devil's Food Cake

Disebut dengan nama Devil's Food, tak lain karena cake ini sangat "berani" menggoda siapa pun yang melihatnya; cake lembut bercitarasa cokelat yang dipadu dengan ganache cokelat, aduhai sangat menggoda, sangat sesuai dengan namanya.



### Bahan:

#### Cake:

- 335 gr mentega
- 60 gr cokelat bubuk
- 120 ml air panas
- 220 gr gula pasir
- 1 sdm vanila
- 4 butir telur, kocok ringan
- 420 gr terigu, ayak
- 1 sdt baking soda
- 240 ml susu UHT

#### Ganache cokelat:

- 100 gr whipped cream bubuk
- 200 ml air panas
- 300 gr DCC, cincang

### Cara membuat:

1. Siapkan 2 buah loyang bulat diameter 24 cm, olesi dengan margarin dan taburi dengan cokelat bubuk, sisihkan. Panaskan oven 170°C.

2. Siapkan ganache terlebih dahulu. Aduk rata air panas dan whipped cream sampai rata. Masukkan cincangan DCC, aduk hingga rata. Biarkan dingin sambil sesekali diaduk. Setelah benar-benar dingin, masukkan ke dalam freezer selama 1-2 jam. Kocok dengan mixer hingga lembut dan mengembang sesaat sebelum digunakan.

Tips: kerok lapisan ganache beku sedikit dan kocok sedikit demi sedikit supaya beban mixer tidak terlalu berat.

3. Campur cokelat bubuk dan air panas dalam wadah kecil, aduk hingga rata. Sisihkan.
4. Campur terigu dan baking soda dalam satu wadah, aduk rata, sisihkan.
5. Kocok mentega, gula pasir, dan vanila hingga lembut dan mengembang. Masukkan telur sambil terus dikocok hingga rata dan mengembang.
6. Masukkan campuran cokelat bubuk, kocok hingga rata dengan kecepatan sedang.
7. Masukkan sedikit demi sedikit secara bergantian susu UHT dan campuran terigu, aduk hingga rata.
8. Tuang adonan ke dalam loyang yang sudah disiapkan, lalu panggang selama 35 menit hingga matang. Lakukan tes tusuk untuk memastikan.
9. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven, diamkan selama 10 menit sebelum cake dikeluarkan dari loyang.
10. Setelah cake dingin sempurna, ambil satu bagian cake, letakkan di atas piring saji. Olesi dengan ganache yang sudah dikocok, lalu tutup dengan cake kedua. Beri lapisan ganache di atas dan di sampingnya sesuai selera. Cake siap dihidangkan.

## 7. Chocolate Crepes Cake

All times favorite. Paduan crepes cokelat dengan krim lembut yang disajikan dingin, selalu menjadi santapan yang tepat setiap saat. Membuatnya cukup mudah, asal telaten dalam menyusun setiap lapisannya.

### Bahan:

#### Crepes:

- 85 gr terigu
- 15 gr cokelat bubuk
- 2 butir telur
- 330 ml susu cair
- 2 sdt gula pasir
- 2 sdm mentega cair

#### Lapisan:

- Whipped cream, kocok hingga mengembang dan kaku.
- Cokelat bubuk untuk taburan

### Cara membuat:

1. Campur semua bahan crepes, aduk rata dengan balloon whisk. Biarkan selama 2 jam di suhu ruang.
2. Panaskan crepe pan atau frying pan anti lengket diameter 18 cm. Tuang adonan sebanyak 1 sendok sayur ke dalam pan, lalu tipiskan dengan cara menggoyang dan memutar pan. Biarkan sampai matang. Lalu ulangi proses tersebut hingga seluruh adonan





habis. Biarkan dingin sempurna. Penyelesaian: letakkan satu bagian crepes di atas piring saji, olesi dengan whipped cream. Lalu ulang proses tersebut hingga seluruh bagian crepes habis tersusun.

3. Taburi bagian atasnya dengan cokelat bubuk, kemudian simpan di dalam lemari pendingin sekitar 2-3 jam sebelum disajikan.
4. Sajikan.



## 8. Almond Brownies

Cake yang sangat populer di Indonesia ini berasal dari dataran Amerika sekitar akhir abad ke-19. Tekstur cake yang chewy dan padat serta citarasa cokelat yang pekat, menjadikan Brownies sebagai mood-booster yang sangat bisa diandalkan.

### Bahan:

- 100 gr terigu
- ¼ sdt baking soda
- ¼ sdt garam
- 85 gr mentega
- 200 gr cokelat masak/DCC
- 100 gr gula pasir
- 2 butir telur
- 1 sdt vanilla
- Almond slices untuk taburan



### Cara membuat:

1. Siapkan loyang loaf ukuran 20 x 10 cm, olesi dengan margarin dan taburi terigu, sisihkan. Panaskan oven 170°C.
2. Lelehkan mentega dan DCC, sisihkan.
3. Kocok telur, gula, dan vanilla dengan ballon whisk, hingga rata.
4. Masukkan terigu, baking soda, dan garam. Kocok hingga rata.
5. Masukkan campuran DCC, kocok hingga rata.
6. Tuang adonan ke dalam loyang, lalu taburi dengan almond slices di atasnya. Kemudian panggang selama 45 menit hingga matang. Lakukan tes tusuk untuk memastikan.
7. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven. Biarkan selama 15 menit sebelum cake dikeluarkan dari loyang.
8. Sajikan.



## 9. Rainbow Cake

Cake yang sangat fenomenal beberapa tahun terakhir ini, terdiri atas 6 lapis cake warna-warni pelangi yang disusun sedemikian rupa dan disajikan dengan krim keju yang lezat. Sangat tepat untuk memeriahkan perayaan ulang tahun anak-anak.

### Bahan:

#### Cake:

- 8 butir telur
- 6 butir kuning telur
- 120 gr gula pasir
- ½ sdm cake emulsifier
- 180 gr mentega, lelehkan
- 180 gr tepung terigu, ayak
- Pewarna makanan merah, orange, kuning, hijau, biru, dan ungu



#### Cream cheese frosting:

- 120 gr mentega tawar (unsalted butter)
- 120 gr cream cheese
- 300 gr icing sugar
- 1 sdt vanilla



#### **Cara membuat:**

1. Siapkan 6 buah loyang bulat diameter 18 cm. Jika hanya punya sedikit, gunakan bergantian. Olesi dengan margarin lalu alasi dengan kertas roti, sisihkan. Panaskan oven 170°C.
2. Kocok telur, gula, dan emulsifier hingga mengembang dan kental berjejak.
3. Masukkan terigu, kocok dengan mixer kecepatan paling rendah hingga rata.
4. Masukkan mentega cair, aduk lipat dengan spatula hingga rata.
5. Bagi adonan menjadi 6 bagian sama banyak. Beri masing-masing adonan dengan warna berbeda. Satu per satu, tuang masing-masing adonan ke dalam loyang yang sudah disiapkan, lalu panggang selama 15 menit hingga matang. Jika hanya memiliki 2 atau 3 loyang, gunakan bergantian karena adonan bisa mengantri untuk dipanggang.

6. Setelah matang, keluarkan cake dari dalam oven. Diamkan selama 5 menit dalam suhu ruang sebelum cake dikeluarkan dari dalam loyang. Keluarkan cake dengan cara membalikkan loyang ke atas rak pendingin, kelupas kertas dasarnya, biarkan dingin sempurna.
7. Siapkan frosting-nya. Kocok cream cheese dengan mentega sampai lembut. Masukkan gula sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang ringan. Kemudian tambahkan vanilla, kocok hingga rata.
8. Ambil bagian cake berwarna ungu, olesi dengan frosting, lalu tumpukkan lapisan cake yang berwarna biru, olesi lagi dengan frosting. Lakukan hal yang sama selanjutnya berurutan untuk cake berwarna hijau, kuning, orange, dan merah. Untuk bagian paling atas tumpukan cake, jika suka dapat dioles juga dengan frosting.
9. Setelah selesai, simpan cake ke dalam lemari pendingin selama 1-2 jam hingga tumpukan menjadi set dan lebih mudah untuk dipotong.
10. Sajikan..



Bolu, Cake, Lapis  
Istimewa Anti  
Gagal



## 10. Ombre Cake

"Saudara sepupu" dari Rainbow Cake. Terdiri atas 4 lapis cake dengan warna bergradasi dari warna yang paling gelap hingga warna terang. Harus sedikit lebih teliti dalam memberikan pewarnaanya supaya mendapatkan hasil akhir yang cantik bergradasi.

### Bahan:

- 6 butir putih telur
- 150 gr gula pasir
- 360 gr mentega
- 400 gr gula pasir
- 6 butir kuning telur, kocok lepas
- 1 sdm vanilla
- 600 gr tepung terigu
- 1 sdm baking powder
- 450 ml susu cair
- Pewarna makanan merah

### Frosting:

- Whipped cream
- Sprinkle warna-warni







#### **Cara membuat:**

1. Siapkan 4 buah loyang bulat diameter 18 cm, olesi dengan margarin dan lapisi dengan kertas roti, sisihkan. Panaskan oven 170°C.
2. Campur terigu dan baking powder, aduk rata, ayak, sisihkan.
3. Kocok putih telur hingga berbuih, masukkan gula sedikit demi sedikit, kocok terus hingga mengembang dan kaku, sisihkan.
4. Dalam wadah lainnya, kocok mentega dan gula hingga lembut mengembang.
5. Masukkan kuning telur dan vanilla, kocok hingga rata.
6. Masukkan campuran terigu dan susu secara bergantian, kocok hingga adonan rata, kemudian matikan mixer.
7. Campurkan kedua adonan dengan teknik pancing, aduk hingga rata dengan spatula.

8. Bagi adonan menjadi 4 bagian sama banyak. Beri pewarna merah masing-masing bagian dengan perbedaan komposisi:
  - a. 1 tetes pewarna untuk adonan pertama
  - b. 2 tetes pewarna untuk adonan kedua
  - c. 3 tetes pewarna untuk adonan ketiga
  - d. 4 tetes pewarna untuk adonan keempat
9. Tuang masing-masing adonan ke dalam loyang-loyang yang sudah disiapkan, lalu panggang selama 20 menit hingga matang. Jika hanya memiliki 2 buah loyang yang ukurannya sama, gunakan secara bergantian.
10. Setelah matang, keluarkan dari oven, diamkan sekitar 5 menit pada suhu ruang, lalu keluarkan cake dari dalam loyang dengan cara membalikkan loyang ke atas rak pendingin, kelupas kertas pelapisnya, lalu biarkan dingin sempurna.
11. Letakkan satu bagian cake yang berwarna paling gelap di atas piring saji, olesi dengan whipped cream. Lalu letakkan cake yang berwarna lebih muda di atasnya, olesi dengan whipped cream. Lakukan berulang hingga cake yang berwarna paling terang berada di bagian teratas susunan. Olesi bagian paling atas dengan whipped cream, kemudian taburi dengan sprinkle warna-warni. Simpan dalam lemari pendingin selama 1-2 jam sebelum disajikan supaya tumpukan menyatu sempurna.
12. Setelah dingin, keluarkan dari dalam lemari pendingin. Potong, lalu sajikan.

Bolu, Cake, Lapis  
Istimewa Anti  
Gagal



## 11. Red Velvet Cake

Disebut demikian karena cake ini memang berwarna merah (merah tua atau merah kecokelatan) dan bertekstur lembut seperti beludru yang mulai diperkenalkan di benua Amerika sekitar pertengahan abad ke-20 dan merupakan pengembangan dari Devil's Food Cake. Warna merahnya diperoleh dari sari umbi bit merah, meskipun ada juga yang menggunakan pewarna merah. Sedangkan tekstur lembutnya diperoleh dari penggunaan buttermilk di dalam adonannya.

### Bahan:

#### Cake:

- 300 ml air
- 200 gr umbi bit merah
- 480 ml minyak sayur
- 410 gr gula bubuk
- 3 butir telur
- 1 sdt vanila
- 300 ml buttermilk (bisa disubstitusi dengan 295 ml susu UHT + 2 sdm air jeruk lemon)
- 385 gr terigu
- 55 gr cokelat bubuk
- 1 ½ sdt garam
- 2 sdt baking soda
- 2 ½ sdt air jeruk lemon



### **Krim pelapis:**

- 250 gr cream cheese
- 100 gr mentega tawar
- 410 gr gula bubuk
- 480 ml krim kental (bisa disubstitusi dengan 200 gr whipped cream bubuk + 400 ml air)



### **Cara membuat:**

1. Haluskan umbi bit merah dengan air menggunakan blender. Kemudian rebus sampai airnya menyusut. Setelah itu saring hingga mendapat sari umbinya sebanyak 100 ml. Sisihkan.
2. Siapkan krim pelapisnya. Kocok mentega tawar sampai lembut dan mengembang. Masukkan cream cheese, kocok hingga rata. Kemudian masukkan gula bubuk, kocok hingga rata. Terakhir masukkan krim kental, kocok lagi hingga rata. Sisihkan, simpan dalam lemari pendingin.

3. Siapkan 2 buah loyang ukuran diameter 24 cm, olesi dengan margarin dan beri alas kertas roti, sisihkan. Panaskan oven 170°C.
4. Kocok minyak, gula, dan vanila sampai larut, masukkan telur satu per satu sambil terus dikocok.
5. Masukkan sari umbi bit merah dan buttermilk kocok dengan kecepatan rendah sampai rata.
6. Masukkan terigu, cokelat bubuk, dan garam sambil diayak. Kocok dengan kecepatan rendah hingga rata. Matikan mixer.
7. Terakhir, campur baking soda dan air lemon sampai berbuih, lalu segera masukkan ke dalam adonan, aduk balik dengan spatula hingga rata.
8. Tuang adonan ke dalam 2 loyang sama banyak. Panggang di dalam oven selama 35 menit hingga matang. Lakukan tes tusuk bila perlu.
9. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven. Diamkan sebentar sebelum cake bisa dikeluarkan dari dalam loyang untuk didinginkan.
10. Setelah cake dingin, rapikan bagian atasnya dengan cara memotong cake secara horizontal. Panggang kembali remah sisa potongan cake sampai kering, lalu hancurkan untuk digunakan kembali sebagai bahan taburan.
11. Atur selapis cake di atas piring saji. Beri krim pelapis di atasnya, kemudian tumpukkan lapisan cake kedua di atasnya. Tutup seluruh permukaan dengan krim pelapis hingga rata. Taburi dengan remah cake kering sampai menutup seluruh permukaan cake.
12. Dinginkan di dalam lemari pendingin sekitar 1-2 jam sebelum disajikan.

Bolu, Cake, Lapis  
Istimewa Anti  
Gagal



## 12. Neapolitan Cake

Perpaduan tiga rasa berbeda dalam sekali gigit: cokelat, vanila, dan stroberi, yang dihidangkan dingin sangat membuai lidah, sangat cocok untuk disajikan pada acara istimewa Anda.

### **Bahan:**

#### **Cake:**

- 4 butir telur
- 100 gr gula pasir
- ½ sdm emulsifier
- ¼ sdt garam
- 1 sdt vanila
- 50 gr terigu
- 20 gr maizena
- 30 gr cokelat bubuk
- 50 gr mentega, lelehkan

#### **Frosting:**

- 300 gr whipped cream (atau 100 gr whipped cream bubuk cairkan dengan 200 ml air)
- 2 sdt gula halus
- 1 sdt cokelat bubuk
- ½ sdt vanila
- 2 sdm selai stroberi
- Air gula (campuran dari 3 sdm gula halus dengan 100 ml air hangat, aduk rata)





#### Cara membuat:

1. Siapkan 3 buah loyang ukuran diameter 20 cm, alasi dengan kertas roti, oles dengan margarin tipis-tipis. Panaskan oven 160-170 C.
2. Kocok telur, gula, emulsifier, garam, dan vanilla sampai mengembang dan kaku. Matikan mixer.
3. Campur bahan kering, ayak, lalu tuang ke dalam adonan, aduk lipat dengan spatula.
4. Masukkan mentega cair, aduk lipat sampai rata, lalu tuang ke dalam loyang cetakan.
5. Panggang selama 20-25 menit sampai matang. Lakukan tes tusuk untuk memastikan.
6. Setelah matang, keluarkan dari oven, diamkan 10 menit sebelum dikeluarkan dari loyang.

7. Untuk frostingnya, bagi whipped cream menjadi 3 bagian sama banyak.
  - Bagian pertama, krim cokelat, tambahkan cokelat bubuk dan 1 sdt gula halus, kocok hingga kaku dan mengembang.
  - Bagian kedua, krim vanila, tambahkan 1 sdt gula halus dan vanila, kocok hingga kaku dan mengembang.
  - Bagian ketiga, krim stroberi, tambahkan selai stroberi, kocok hingga kaku dan mengembang. Sisihkan.
8. Cara penyajian, siapkan alas cake, letakkan 1 bagian cake, olesi dengan air gula sampai cake menjadi lembap. Tuang lapisan krim cokelat ke atas cake, ratakan. Kemudian tumpuk dengan cake kedua di atasnya, olesi air gula, tuang lapisan krim vanila, ratakan. Terakhir, tumpuk dengan cake ketiga, olesi air gula, lalu tutup dengan krim stroberi di atasnya, hias sesuai selera.
9. Dinginkan di dalam lemari pendingin selama 2 – 3 jam sebelum dihidangkan.



Bolu, Cake, Lapis  
Istimewa Anti  
Gagal



### 13. Hidden Heart Cake

Cake ini sangat unik dan sangat terasa unsur kejutannya. Bayangkan saja, begitu dipotong, akan terlihat motif hati berwarna merah muda di dalamnya. Penasaran bagaimana cara membuatnya? Mudah saja.

#### Bahan:

- 2 butir putih telur
- 25 gr gula pasir
- 120 gr mentega
- 175 gr gula pasir
- 2 butir kuning telur, aduk lepas
- 1 sdt vanilla
- 200 gr tepung terigu
- 1 sdt baking powder
- 150 ml susu cair
- Pewarna merah muda



### Cara membuat:

1. Siapkan 1 buah loyang ukuran 10 x 20 x 4 cm dan 1 buah loyang ukuran 10 x 20 x 7 cm, olesi dengan margarin dan taburi dengan terigu, sisihkan. Panaskan oven 170°C.
2. Campur terigu dan baking powder, aduk rata, ayak, sisihkan.
3. Kocok putih telur dan gula pasir hingga mengembang dan kaku. Sisihkan.
4. Kocok mentega dan gula pasir hingga lembut mengembang.
5. Masukkan kuning telur dan vanila, kocok hingga tercampur rata.
6. Masukkan campuran terigu dan susu secara bergantian, kocok hingga adonan menyatu. Matikan mixer.
7. Campurkan kedua adonan dengan teknik pancing.
8. Ambil 40% adonan, beri pewarna merah muda secukupnya, aduk rata. Lalu tuang ke dalam loyang yang lebih pendek, kemudian panggang selama 20 menit hingga matang.
9. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven, diamkan selama 5 menit pada suhu ruang, kemudian keluarkan cake dari loyang. Cetak cake berbentuk hati dengan menggunakan cookie cutter sampai seluruh cake habis tercetak. Sisihkan.



10. Tuang sebagian dari 60% adonan ke dalam loyang hingga mencapai  $\frac{1}{2}$  tinggi loyang. Letakkan potongan cake berbentuk hati di dalamnya secara vertical. Susun berjajar hingga rapat. Kemudian, tuang seluruh sisa adonan sampai cake hati tertutup sempurna.



Panggang selama 35 menit  
hingga matang.

11. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven. Diamkan sekitar 10 menit di suhu ruang sebelum cake dikeluarkan dari dalam loyang. Kemudian keluarkan cake dari dalam dengan cara membalikkan loyang ke atas rak pendingin. Biarkan dingin sempurna.
12. Potong-potong, lalu sajikan.

Bolu, Cake, Lapis  
Istimewa Anti  
Gagal



## 14. Angel's Food Cake

Merupakan "lawan" dari Devil's Food Cake; kue ini bertekstur sangat lembut dan ringan laksana seorang malaikat. Tekstur yang demikian dikarenakan cake ini hanya menggunakan putih telur saja sebagai bahan utama dan tanpa menggunakan lemak tambahan. Sangat lezat.

### Bahan:

- 12 butir putih telur (setara 425 gr)
- 200 gr gula pasir
- 2 sdt vanilla
- 110 gr terigu
- ¼ sdt garam







#### Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang diameter 23 cm, alasi dengan kertas rofi. Jangan diberi olesan apa pun. Sisihkan. Panaskan oven 170°C.
2. Kocok putih telur, gula, dan vanila hingga mengembang (*soft peak*).
3. Masukkan terigu dan garam, kocok dengan mixer kecepatan rendah hingga rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang, lalu panggang selama 40 menit hingga matang. Lakukan tes tusuk bila perlu.
5. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven. Diamkan sebentar di dalam suhu ruang sebelum cake dikeluarkan dari dalam loyang. Gunakan spatula yang tipis untuk membantu melepaskan bagian tepi cake dari dinding loyang.
6. Sajikan.

## 15. Carrot Cake

Cake ini terbilang istimewa. Selain sehat karena berbahan dasar wortel, cara membuatnya pun relatif mudah. Rasanya enak, bahkan hingga dua hari di suhu ruang pun masih tetap terasa lembutnya.

### Bahan:

#### Cake:

- 450 gr wortel impor, parut kasar
- 3 butir telur
- 125 ml buttermilk (atau 125 ml susu UHT + 2 sdt air perasan jeruk lemon)
- 1 sdt vanila
- 350 gr gula pasir
- 250 ml minyak sayur
- 1 sdm parutan kulit jeruk lemon
- 300 gr tepung terigu
- 1 sdt baking soda
- 2 sdt baking powder
- 1 sdt garam
- 1 sdt bubuk kayu manis



#### Cream cheese frosting:

- 120 gr mentega tawar (unsalted butter)
- 120 gr cream cheese
- 300 gr icing sugar
- 1 sdt vanila

### Cara membuat:

1. Siapkan loyang bulat diameter 25 cm, olesi dengan margarin dan taburi dengan terigu, sisihkan. Siapkan oven 170°C.
2. Campur terigu, baking soda, baking powder, garam, dan bubuk kayu manis ke dalam wadah lain, aduk hingga rata. Sisihkan.
3. Campur parutan wortel, buttermilk, minyak, gula, telur, vanila, dan parutan kulit lemon ke dalam satu baskom, aduk hingga rata dengan menggunakan balloon whisk.
4. Masukkan campuran terigu ke dalam adonan wortel sedikit demi sedikit, aduk asal rata dengan menggunakan spatula. Jangan terlalu lama mengaduk, karena hasil akhirnya akan menjadi padat.
5. Tuang adonan ke dalam loyang, lalu panggang selama 35 menit hingga matang. Lakukan tes tusuk untuk memastikan.
6. Setelah matang, keluarkan dari oven, biarkan dingin di dalam loyang selama 20 menit, kemudian keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin sempurna.
7. Untuk cream cheese frosting, kocok cream cheese dengan mentega sampai lembut. Masukkan gula sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang ringan. Kemudian tambahkan vanila, kocok hingga rata.
8. Olesi cake dengan cream cheese frosting ini sebelum disajikan.



## 16. Pineapple Upside-down Cake

Cake yang sangat lembut dan bercitarasa nanas yang segar, sangat cocok disajikan untuk acara istimewa keluarga, bahkan untuk sekadar menemani secangkir teh di sore hari. Cara penyajiannya juga cukup unik, yakni dengan cara dibalik, bagian bawahlah yang menjadi bagian atas (*upside-down*).

### Bahan:

#### Glazing:

- 5-7 lembar buah nanas potong (boleh segar atau kalengan)
- 50 gr mentega
- 50 gr gula palm



#### Cake:

- 100 gr mentega
- 100 gr gula pasir
- 2 butir telur
- 100 gr terigu
- 1 sdt baking powder
- 1 sdt vanila
- 1 lembar buah nanas potong, cincang kasar



### Cara membuat:

1. Siapkan loyang ukuran 18 x 18 cm, alasi dengan kertas roti, olesi dengan margarin tipis saja, sisihkan. Panaskan oven 170°C.
2. Untuk topping, kocok mentega dan gula palm hingga lembut, lalu tuang ke dalam loyang, ratakan. Atur potongan buah nanas di atasnya sesuai selera, sisihkan.
3. Campur semua bahan cake di dalam wadah, kocok hingga lembut dan mengembang.
4. Tuang adonan cake secara perlahan ke dalam loyang, ratakan.
5. Panggang selama 35 menit hingga matang. Lakukan tes tusuk untuk memastikan.
6. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven. Setelah cake cukup dingin, keluarkan dari dalam loyang dengan cara dibalik langsung ke atas piring saji, lalu kupas perlahan kertas rotinya supaya glaze tidak ikut terangkat dan bisa menghasilkan permukaan yang bagus.
7. Cake siap disajikan.

## 17. Apple Pie

Salah satu dessert yang paling populer di seluruh dunia. Untuk hasil yang memuaskan dan crunchy, gunakan jenis apel yang keras dan asam seperti apel Malang, Granny Smith, Bramley, dan sejenisnya.

### Bahan:

#### Kulit:

- 425 gr terigu
- 60 gr gula pasir
- 300 gr mentega dingin, potong-potong
- 90 gr mentega putih dingin, potong-potong
- 125 ml air es

#### Isi:

- 1 kg apel Granny Smith, kupas, potong kasar
- 225 gr gula pasir
- 125 ml madu
- 50 gr maizena
- 1 sdt vanila
- ½ sdt kayu manis bubuk
- Kulit buah jeruk lemon parut dari 1 buah jeruk lemon

#### Olesan:

- 1 butir putih telur, kocok lepas hingga sedikit berbuih
- Gula pasir untuk taburan





#### Cara membuat:

1. Buat adonan kulitnya. Masukkan terigu, gula, mentega dingin, dan mentega putih ke dalam food processor. Proses hingga adonan berbulir. Tambahkan air es sedikit demi sedikit hingga adonan kalis. Air es tidak harus digunakan seluruhnya; jika adonan sudah kalis, hentikan penambahan air ke dalam adonan.
2. Keluarkan adonan dari dalam food processor. Bagi menjadi 2 bagian, lalu bulatkan dan bungkus masing-masing adonan dengan plastik. Simpan ke dalam lemari pendingin selama 1-2 jam.
3. Setelah didinginkan, keluarkan 1 bagian adonan, gilas dan tipiskan hingga berdiameter sekitar 30 cm, lalu masukkan ke dalam loyang pie diameter 23 cm. Biarkan sisanya menjuntai keluar selebar 2 cm. Masukkan kembali ke dalam lemari pendingin selama 30 menit. Beri pemberat berupa kacang-kacangan di tengahnya supaya kulit menjadi set.

4. Panaskan oven 180°C.
5. Buat adonan isinya. Masukkan semua bahan isian ke dalam panci. Masak hingga basah dan mengental. Angkat, dan dinginkan.
6. Kembali ke adonan kulit, keluarkan kulit pie yang sudah dicetak dari dalam lemari pendingin. Panggang di dalam oven, lalu keluarkan setelah 30 menit.
7. Sambil menunggu kulit pie dingin, gilas sebagian adonan pie yang lain hingga berdiameter 30 cm. sisihkan.
8. Tuang adonan isi ke dalam pie yang sudah dipanggang, lalu tutup dengan gilas adonan pie di atasnya. Lipat bagian tepinya supaya rapi dan isian tidak meluber keluar. Beri lubang-lubang kecil di bagian penutup pie dengan menggunakan garpu. Olesi dengan putih telur kocok dan taburi dengan gula pasir.
9. Panggang kembali selama 30 menit hingga permukaan berwarna kuning keemasan.
10. Setelah matang, keluarkan pie dari dalam oven. Biarkan tetap berada di dalam loyang selama 1-2 jam supaya dinding mengeras.
11. Keluarkan dari dalam loyang, potong-potong, lalu sajikan.





Bolu, Cake, Lapis  
Istimewa Anti  
Gagal



## 18. Banana Cake

Cake bercitarasa pisang yang dipadukan dengan krim cokelat, sangat tepat jika bersanding dengan kehangatan secangkir teh di sore hari.

### Bahan:

#### Cake:

- 450 gr pisang yang sudah sangat matang
- 70 gr mentega
- 175 gr gula pasir
- 2 butir telur, kocok lepas
- 200 gr terigu
- ½ sdt garam
- 1 sdt kayu manis bubuk
- ½ sdt baking soda

#### Krim pisang:

- 25 gr mentega
- 2 sdt cokelat bubuk
- 150 gr icing sugar
- ¼ sdt vanilla



### Cara membuat:

1. Siapkan loyang diameter 20 cm, olesi dengan mentega dan taburi dengan terigu, sisihkan. Panaskan oven sampai 180°C.
2. Ambil  $\frac{3}{4}$  bagian pisang, tumbuk sampai halus, sisihkan.
3. Kocok mentega dan gula sampai pucat dan mengembang. Secara bertahap tambahkan telur dan pisang, kocok hingga rata.
4. Dalam wadah terpisah, campur tepung, garam, kayu manis bubuk, dan baking soda, aduk rata, lalu masukkan ke dalam adonan pisang, aduk rata.
5. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang dalam oven selama 60-75 menit atau sampai matang. Lakukan tes tusuk untuk memastikan.
6. Setelah matang, keluarkan dari oven, lalu diamkan selama 10 menit sebelum cake bisa dikeluarkan dari loyang.
7. Untuk krim pisangnya, panaskan mentega dan cokelat bubuk dalam panci kecil, aduk hingga rata, dinginkan. Hancurkan  $\frac{1}{4}$  bagian sisa pisang sampai sangat halus. Tambahkan campuran mentega cair, lalu kocok, kemudian tambahkan icing sugar dan vanila. Kocok lagi sampai krim menjadi sangat halus.
8. Sajikan cake dengan krim pisang.



## 19. Fruit Cake

Salah satu sajian istimewa yang biasanya hadir dalam perayaan Natal. Ada banyak varian untuk cake ini; resep ini adalah salah satu yang paling sederhana, namun tetap lezat.

### Bahan:

- 125 gr mentega
- 50 gr palm sugar
- 80 gr gula kastor
- Kulit jeruk lemon parut dari 1 buah jeruk lemon
- 5 butir telur
- 2 butir kuning telur
- 125 gr tepung terigu yang sudah diayak
- 150 gr buah kering (sukade)
- Almond slice untuk taburan



### Cara membuat:

1. Siapkan loyang loaf ukuran 10 x 20 cm, olesi dengan margarin dan taburi dengan terigu, sisihkan. Panaskan oven 170°C.
2. Baluri buah kering dengan terigu, sisihkan.
3. Kocok mentega, palm sugar, gula, dan kulit jeruk lemon hingga lembut dan mengembang.
4. Masukkan telur, kocok dengan mixer kecepatan tinggi hingga rata.
5. Kemudian masukkan terigu, kocok dengan mixer kecepatan rendah hingga rata.
6. Masukkan buah kering, aduk dengan spatula hingga asal rata.



7. Tuang adonan ke dalam loyang, taburi dengan almond slice di atasnya, lalu panggang selama 35 menit hingga matang. Lakukan tes tusuk bila diperlukan.
8. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven. Diamkan sekitar 10 menit pada suhu ruang sebelum cake dikeluarkan dari dalam loyang.
9. Potong-potong, lalu sajikan.

## 20. Mocha Nougat Cake

Cake ini juga termasuk salah satu cake tempo dulu yang masih tetap digemari hingga kini. Sedikit dimodifikasi dari aslinya yang menggunakan buttercream, yakni menggunakan whipped cream rasa mocha yang menghasilkan sensasi rasa yang lebih ringan saat menikmatinya.

### Bahan:

- 2 butir putih telur
- 25 gr gula pasir
- 120 gr mentega
- 175 gr gula pasir
- 2 butir kuning telur, aduk lepas
- 1 sdt vanilla
- 200 gr tepung terigu
- 1 sdt baking powder
- 150 ml susu cair

### Frosting:

- Whipped cream
- 1 sdt pasta mocha
- Almond slice, remukkan, panggang sebentar hingga kecokelatan



### Cara membuat:

1. Siapkan loyang ukuran 20 x 20 cm, olesi dengan margarin dan taburi dengan terigu, sisihkan. Panaskan oven 180°C.
2. Campur terigu dan baking powder, aduk rata, ayak, sisihkan.
3. Kocok putih telur dan gula hingga mengembang dan kaku, sisihkan.
4. Kocok mentega dan gula hingga lembut dan mengembang.
5. Masukkan kuning telur dan vanilla, kocok hingga rata.
6. Masukkan campuran terigu dan susu secara bergantian, kocok hingga adonan rata.
7. Campur kedua adonan dengan teknik pancing, aduk lipat dengan spatula.
8. Tuang adonan ke dalam loyang, lalu panggang selama 35 menit hingga matang. Lakukan tes tusuk bila perlu.
9. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven. Diamkan sebentar dalam suhu ruang sebelum cake dikeluarkan dari dalam loyang. Setelah cake dikeluarkan dari dalam loyang, biarkan dingin sempurna.
10. Kocok whipped cream dengan perisa mocha hingga mengembang dan kaku. Oleskan di atas permukaan cake, kemudian taburi dengan almond panggang di atasnya.
11. Potong-potong, lalu sajikan.



## 21. Marble Cake

Salah satu cake tempo dulu yang masih tetap digemari saat ini. Paduan rasa vanila dan cokelat yang khas, serta motifnya yang cantik selalu mengundang selera untuk menikmatinya.

### Bahan:

- 225 gr mentega
- 180 gr gula pasir
- 275 gr terigu
- 2 sdt baking powder
- ½ sdt baking soda
- 4 butir telur
- 2 sdt susu UHT
- 1 sdt vanila
- 1 ½ sdm cokelat bubuk
- 2 sdm air panas



### Cara membuat:

1. Siapkan 2 buah loyang loaf ukuran 10x20 cm, olesi dengan margarin dan taburi dengan terigu, sisihkan. Panaskan oven 170°C.
2. Campur terigu, baking powder, dan baking soda dalam wadah terpisah, aduk rata, sisihkan.
3. Larutkan cokelat bubuk dengan air panas, aduk hingga rata, sisihkan.
4. Kocok hingga lembut, mentega dan gula pasir. Kemudian masukkan telur satu per satu sambil terus dikocok hingga adonan mengembang.



5. Masukkan susu UHT dan vanilla, kocok hingga rata.
6. Masukkan campuran terigu, kocok hingga rata. Matikan mixer.
7. Ambil 5 sdm adonan, aduk hingga rata dengan larutan cokelat dalam wadah terpisah.
8. Tuang adonan dasar ke dalam loyang, bagi rata supaya kedua loyang mendapat bagian yang sama. Kemudian tuang adonan cokelat di atasnya.



Buat motif mamernya dengan menggunakan ujung pisau dapur yang kecil.

9. Panggang selama 50 menit hingga matang. Lakukan tes tusuk untuk memastikan.
10. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven. Diamkan sekitar 10 menit sebelum cake dikeluarkan dari dalam loyang.
11. Cake siap disajikan.



## 22. Brownies Pandan Kukus

Salah satu varian brownies yang sangat bercitarasa khas Indonesia. Paduan rasa pandan dan cokelat yang lezat menjadikannya sempurna menemani secangkir kopi di pagi hari.

### Bahan:

- 6 butir telur
- 180 gr gula pasir
- 1 ½ sdt emulsifier
- 150 gr terigu
- ¼ sdt garam
- 100 gr mentega
- 50 gr cokelat masak putih/WCC
- 3 sdt cokelat bubuk
- 2 sdt pasta pandan

### Cara membuat:

1. Siapkan loyang tulban diameter 24 cm, olesi dengan minyak tipis-tipis hingga rata. Siapkan dandang kukusan, isi dengan air hingga separuh dari batas, kemudian panaskan.
2. Lelehkan mentega dan WCC, sisihkan.
3. Kocok telur, gula, dan emulsifier hingga mengembang kental berjejak.
4. Masukkan terigu dan garam, aduk hingga rata.
5. Masukkan campuran mentega, aduk hingga tercampur rata seluruhnya.



6. Bagi adonan menjadi 2 bagian sama banyak. Satu bagian dicampur dengan coklat bubuk, dan satu bagian lain dicampur dengan pasta pandan.
7. Tuang adonan coklat ke dalam loyang, kemudian kukus dengan api kecil selama 10 menit hingga permukaannya cukup padat bila disentuh. Jangan lupa beri lapisan kain serbet pada tutup dandang kukusan supaya uap air tidak menetes ke permukaan cake.
8. Setelah 10 menit, tuang adonan pandan di atasnya, kemudian kukus lagi dengan api kecil selama 30 menit hingga matang. Lakukan tes tusuk untuk memastikan.
9. Setelah matang, keluarkan dari dalam kukusan. Diamkan sekitar 15 menit sebelum cake dikeluarkan dari dalam loyang.
10. Cake siap dihidangkan.

## 23. Vanilla Chiffon Cake

Pertama kali diperkenalkan sekitar tahun 1920-an di wilayah California, yang kemudian menjadi sangat populer pada sekitar 1950-an. Cake ini bertekstur ringan dan lembut, sangat pas di lidah. Jika langkah pembuatannya diikuti dengan benar, maka tidaklah sulit untuk menikmatinya, kapan pun yang Anda mau.

### Bahan:

- 7 butir putih telur
- 75 gr gula kastor
- 6 butir kuning telur, kocok lepas
- 225 gr terigu yang sudah diayak
- 200 gr gula kastor
- 1 sdm baking powder
- ½ sdt garam
- 120 ml minyak sayur
- 180 ml susu cair
- 1 sdm vanilla
- Gula bubuk untuk taburan



### Cara membuat:

1. Siapkan loyang tulban bongkar pasang (loyang chiffon) diameter 25 cm, pastikan loyang bersih bebas lemak. Panaskan oven 180°C.
2. Kocok putih telur hingga berbuih, lalu masukkan gula sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang dan kaku. Sisihkan.
3. Campur terigu, baking powder, gula, dan garam dalam satu wadah, aduk dengan ballon whisk. Buatlah semacam lubang sumur di bagian tengah, kemudian masukkan kuning telur, minyak sayur, susu, dan vanila, kocok dengan mixer selama 1-2 menit hingga rata. Sisihkan.
4. Campur kedua adonan dengan menggunakan teknik pancing, lalu aduk lipat dengan spatula. Jangan terlalu berlebih, karena dapat mengakibatkan cake menjadi kehilangan teksturnya dan akan menjadi seperti sponge cake biasa.
5. Tuang adonan ke dalam loyang yang tidak dioles apa pun, hentakkan ringan untuk mengeluarkan udara yang terjebak di dalam adonan.
6. Panggang selama 55 menit hingga matang. Lakukan tes tusuk untuk memastikan.
7. Setelah matang, keluarkan cake dari dalam oven. Segera balikkan loyang menghadap ke bawah selama kurang lebih 1 jam untuk mendinginkan. Jika loyang chiffonnya tidak berkaki, gunakan leher botol untuk menopang loyang dengan cara memasukkan ujung botol ke dalam lubang loyang. Hal ini dimaksudkan untuk menghindari cake turun dan permukaannya tidak menempel ke alas.

8. Setelah 1 jam kemudian, balikkan posisi loyang ke posisi semula. Gunakan spatula pipih untuk membantu melepaskan bagian cake dari dinding loyang dan juga dari bagian lubang loyang. Kemudian, lepaskan cake perlahan dengan mendorong bagian alas keluar dari badan loyang.
9. Setelah itu balikkan loyang ke atas piring saji. Gunakan bantuan spatula pipih untuk melepaskan bagian dasar cake yang menempel di alas.
10. Taburi dengan gula bubuk, potong-potong, lalu sajikan.



Bolu, Cake, Lapis  
Istimewa Anti  
Gagal



## 24. Mocha Chiffon Cake

Cake yang ringan lembut yang menjulang dengan rasa mocha, sangat lezat. Sepotong tidak akan cukup!

### Bahan:

- 1 sdm kopi bubuk instan
- 1 sdm cokelat bubuk
- 165 ml air panas
- 8 butir kuning telur, kocok lepas
- 350 gr tepung terigu
- 1 sdt garam
- 3 sdt baking powder
- 250 gr gula pasir
- 120 ml minyak sayur
- 1 sdt vanilla
- 8 butir putih telur
- 150 gr gula pasir
- Gula bubuk untuk taburan



### Cara membuat:

1. Siapkan loyang tulban bongkar pasang (loyang chiffon) diameter 28 cm, pastikan loyang bersih bebas lemak. Sisirkan. Panaskan oven 180°C.
2. Campur kopi instan dan cokelat bubuk dengan air panas, aduk rata, sisihkan.
3. Campur terigu, garam, dan baking powder, lalu diayak. Tambahkan gula pasir, aduk rata dengan balloon whisk.
4. Buatlah sumur di tengah campuran terigu tersebut, masukkan minyak sayur dan campuran kopi di tengah bagian, lalu aduk hingga rata dengan balloon whisk.

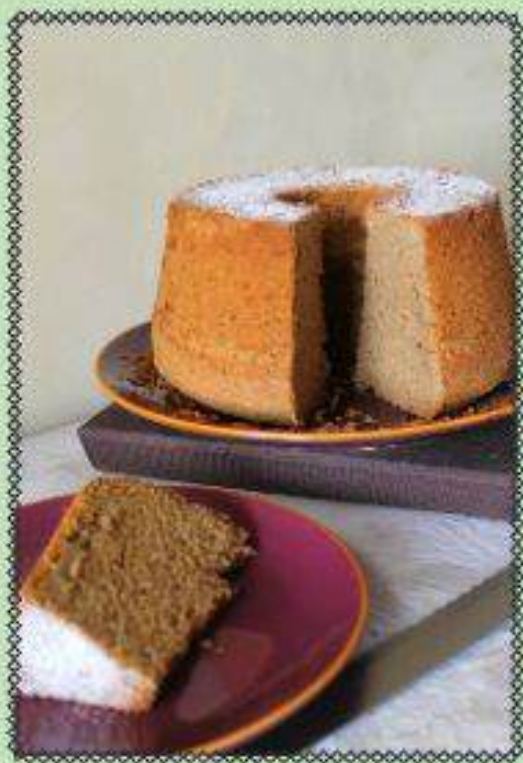




5. Masukkan kuning telur dan vanila, aduk lagi dengan balloon whisk hingga rata. Sisihkan.
6. Kocok putih telur hingga berbuih. Masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok dengan mixer kecepatan tinggi hingga gula larut, dan mengembang kaku.
7. Campur kedua adonan dengan teknik pancing, aduk lipat dengan spatula. Jangan sampai terlalu berlebihan supaya tekstur cake yang dihasilkan mengembang sempurna.
8. Tuang adonan ke dalam loyang yang tidak diolesi apa-apa. Ketuk ringan supaya udara yang terperangkap di dalam adonan bisa keluar.
9. Panggang selama 55 menit hingga matang. Lakukan tes tusuk untuk memastikan.
10. Setelah matang, keluarkan cake dari dalam oven. Segera balikkan loyang menghadap ke bawah selama kurang lebih 1 jam untuk mendinginkan. Jika loyang chiffonnya

tidak berkaki, gunakan leher botol untuk menopang loyang dengan cara memasukkan ujung botol ke dalam lubang loyang. Hal ini dimaksudkan untuk menghindari cake turun dan permukaannya tidak menempel alas.

11. Setelah 1 jam, balikkan posisi loyang seperti semula. Gunakan spatula pipih panjang untuk membantu melepaskan cake yang menempel di dinding loyang dan juga di bagian leher loyang. Keluarkan cake dengan cara mendorong alasnya ke atas.
12. Setelah cake lepas dari dinding loyang, balikkan cake di atas piring saji, gunakan spatula untuk membantu melepaskan cake dari alasnya. Taburi dengan gula bubuk di atasnya.
13. Potong-potong, lalu sajikan.



Bolu, Cake, Lapis  
Istimewa Anti  
Gagal



## 25. Chocolate Cotton Cake

Cake ringan dan lembut dalam rasa cokelat yang legit. Benar-benar sempurna. Diperlukan sedikit teknik khusus dalam pembuatan, namun sangat sepadan dengan hasil akhirnya.

### Bahan:

- 6 butir putih telur
- 80 gr gula kastor
- 6 butir kuning telur
- 40 gr gula kastor
- 1 sdt vanilla
- 80 ml minyak sayur
- 80 ml susu cair
- 80 gr tepung terigu
- 20 gr cokelat bubuk
- 20 gr maizena
- Whipped cream untuk olesan
- Cokelat bubuk untuk taburan



### Cara membuat:

1. Siapkan 4 loyang bulat diameter 18 cm, olesi dengan mentega dan alasi dengan kertas roti di dasar dan di dinding loyang. Karena memakai proses oven *au bain marie* alias *steam bath*, untuk mengantisipasi air merembes ke dalam loyang, bungkus bagian bawah luar dengan 2-3 lapis aluminum foil. Sisihkan. Siapkan juga loyang yang berukuran lebih besar untuk 'kolam air' pada saat memanggang di dalam oven. Sisihkan. Panaskan oven 180°C.

2. Kocok putih telur dan gula hingga mengembang dan kaku.
3. Campur terigu, cokelat bubuk, dan maizena dalam satu wadah, lalu ayak, sisihkan.
4. Kocok kuning telur, gula, dan vanila hingga mengembang, masukkan minyak sayur, kocok lagi hingga rata.
5. Masukkan susu dan campuran terigu secara bergantian, kocok dengan mixer kecepatan paling rendah. Segera matikan mixer setelah adonan tercampur rata.
6. Campur kedua adonan dengan menggunakan teknik pancing, aduk rata dengan spatula. Jangan terlalu berlebihan, karena akan mengakibatkan cake kehilangan tekstur cotton-nya. Kemudian tuang adonan ke dalam loyang yang sudah disiapkan.
7. Isi loyang alas dengan air panas, lalu masukkan loyang alas tersebut ke dalam oven. Letakkan loyang yang berisi adonan ke dalam loyang air. Panggang selama 45 menit atau hingga matang. Lakukan tes tusuk bila diperlukan.
8. Setelah matang, keluarkan cake dari dalam oven, segera balikkan loyang ke atas rak kawat untuk menghindari cake turun dan mengempis. Kemudian angkat loyangnya, kelupas kertas alas pada cake, dan biarkan cake dingin dengan posisi terbalik.
9. Setelah cake dingin, letakkan satu bagian cake di atas piring saji. Olesi dengan whipped cream, lalu tumpuk dengan satu bagian cake lainnya. Lakukan berulang hingga keempat cake tersusun. Beri lapisan whipped cream di bagian paling atas, lalu beri taburan cokelat bubuk di atasnya. Masukkan ke dalam lemari pendingin selama 1-2 jam sebelum disajikan.
10. Potong dan sajikan dalam keadaan dingin.

## 26. Hokkaido Cotton Cupcake

Varian cotton cake yang paling populer dalam bentuk cupcake. Teksturnya yang lembut dengan rasa vanila yang wangi, membuat cake ini bisa dinikmati begitu saja tanpa tambahan krim apa pun. Bila suka, dapat disajikan dengan taburan gula bubuk atau whipped cream di atasnya.

### **Bahan:**

- 3 butir putih telur
- 40 gr gula kastor
- 3 butir kuning telur
- 20 gr gula kastor
- 1 sdt vanila
- 40 ml minyak sayur
- 40 ml susu cair
- 50 gr tepung terigu
- 10 gr maizena

### **Cara membuat:**

1. Siapkan 6 buah cupcase muffin ukuran jumbo. Panaskan oven 170°C.
2. Kocok putih telur dan gula sampai mengembang dan kaku, sisihkan.
3. Kocok kuning telur, gula dan vanila hingga mengembang, masukkan minyak sayur, kocok hingga rata.
4. Masukkan susu, terigu, dan maizena, kocok dengan mixer kecepatan paling rendah. Segera matikan mixer setelah tercampur rata.

5. Campur kedua adonan dengan menggunakan teknik pancing, aduk dengan spatula hingga rata. Jangan terlalu berlebihan, karena akan mengakibatkan cake kehilangan tekstur cotton-nya.
6. Tuang adonan ke dalam cupcase yang sudah disiapkan. Panggang selama 20 menit hingga matang dan permukaannya cokelat keemasan.
7. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven. Cake ini akan turun sekitar 0.75-1 cm dari permukaan cupcase dan hal ini adalah sangat wajar.
8. Sajikan.



## 27. Mandarin Cotton Cake

Penampilannya menyerupai lapis surabaya, tetapi tekstur cake ini sangat ringan dan lembut seperti kapas.

### Bahan:

- 350 gr putih telur
- 225 gr gula pasir
- 10 butir kuning telur
- 2 butir telur utuh
- 150 ml susu cair
- 1 sdm vanilla
- 150 gr tepung terigu
- 120 gr mentega
- ½ sdm pasta cokelat
- ½ sdm pasta mocha
- Selai jeruk untuk perekat



### Cara membuat:

1. Siapkan 2 buah loyang ukuran 20 x 20 cm, olesi dengan mentega dan alasi dengan kertas roti di dasar dan di dinding loyang. Karena memakai proses oven au bain marie alias steam bath, untuk mengantisipasi air merembes ke dalam loyang, bungkus bagian bawah luar dengan 2-3 lapis aluminum foil. Sisihkan. Siapkan juga loyang yang berukuran lebih besar untuk 'kolam air' pada saat memanggang di dalam oven. Sisihkan. Panaskan oven 180°C.
2. Kocok putih telur dan gula hingga mengembang dan kaku, sisihkan.



3. Hangatkan susu cair, masukkan kuning telur dan vanila, aduk rata dengan ballon whisk. Jaga agar tetap hangat. Masukkan mentega dan terigu, aduk cepat dan rata dengan balloon whisk hingga seluruh bahan lembut menyatu.
4. Campur kocokan putih telur dan campuran kuning telur dengan menggunakan teknik pancing. Aduk lipat dengan spatula, jangan sampai berlebihan karena bisa mengakibatkan cake turun dan padat.
5. Tuang sebagian adonan ke dalam satu loyang, lalu campur sebagian adonan sisanya dengan pasta cokelat dan pasta mocha, aduk rata, kemudian segera tuang ke dalam loyang yang lainnya.
6. Isi loyang alas dengan air panas (mendidih) letakkan kedua loyang yang berisi adonan di dalamnya. Masukkan ke dalam oven, lalu panggang selama 45 menit hingga matang. Lakukan tes tusuk bila diperlukan.
7. Setelah matang, segera keluarkan dari dalam oven, dan balikkan loyang ke atas rak pendingin dengan cara membalikkan loyang. Angkat loyangnya dan kelupas kertas setelah cake agak dingin. Biarkan dingin dalam posisi terbalik. Hal ini untuk mencegah cake turun dan mengempis.
8. Setelah dingin, ambil bagian cake yang berwarna cokelat, olesi dengan selai, kemudian tumpukkan bagian cake yang berwarna putih di atasnya. Biarkan tumpukan menjadi set sebelum di potong-potong.
9. Sajikan.

## 28. Classic Cheese Cake

Inilah varian klasik cheese cake ala Amerika. Berbeda dengan cheese cake ala Jepang yang lembut dan mengembang, cheese cake ini bertekstur lembut namun padat, karena bisa dibilang bahan utamanya adalah cream cheese itu sendiri.

### **Bahan:**

- 125 gr biskuit susu, hancurkan dengan food processor
- 1 sdm mentega
- 250 gr cream cheese
- 1 butir telur
- 50 gr gula kastor
- 60 ml krim asam

### **Cara membuat:**

1. Siapkan loyang bongkar pasang bulat diameter 23 cm. Panaskan oven 160°C.
2. Campur remah biskuit dengan mentega hingga rata. Kemudian masukkan ke dalam loyang, ratakan, padatkan. Sihkan.
3. Kocok cream cheese hingga lembut.
4. Masukkan telur, gula, dan krim asam, kocok lagi hingga tercampur rata.
5. Tuang adonan ke dalam loyang, dan panggang selama 30 menit hingga matang.

6. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven. Biarkan dalam suhu ruang hingga uap panasnya hilang. Tutup loyang dengan plastik wrap, lalu masukkan dalam lemari pendingin selama 2-3 jam sebelum disajikan.
7. Setelah dingin, keluarkan dari dalam loyang, potong-potong, lalu sajikan.



## 29. Japanese Cheese Cake

Seperti lazimnya cake yang berasal dari Negeri Matahari Terbit, cake ini juga bertekstur lembut dan bercitarasa keju yang lezat. Membuatnya agak sedikit memerlukan kesabaran, namun sepadan dengan hasilnya.



### Bahan:

- 60 gr terigu
- 20 gr maizena
- 50 gr mentega
- 250 gr cream cheese, suhu ruang
- 100 ml susu UHT
- 6 butir kuning telur
- 6 butir putih telur
- 140 gr gula pasir

### Cara membuat:

1. Siapkan loyang bulat diameter 22 cm (sebaiknya loyang bongkar pasang untuk mempermudah mengeluarkan cake dari loyang), alasi dengan kertas roti di dasar dan di dinding loyang. Karena untuk cheese cake ini memakai proses oven au bain marie alias steam bath, untuk mengantisipasi air merembes ke dalam loyang, bungkus bagian bawah luar dengan 2-3 lapis aluminum foil. Sisihkan. Siapkan juga loyang yang berukuran lebih besar untuk 'kolam air' pada saat memanggang di dalam oven. Sisihkan. Siapkan oven 150°C.



2. Campur terigu dan maizena, aduk rata, ayak, sisihkan.
3. Lelehkan mentega, cream cheese, dan susu UHT dengan api kecil. Aduk dengan balloon whisk. Sebentar saja, asal sudah tercampur rata. Angkat.
4. Masukkan campuran terigu ke dalam adonan cream cheese, aduk rata.
5. Masukkan kuning telur ke dalam campuran tersebut, aduk rata, sisihkan.
6. Kocok putih telur dengan speed tinggi hingga mengembang. Turunkan speed mixer, masukkan gula pasir, kocok lagi dengan speed tinggi hingga adonan menjadi soft peak. Matikan mixer secara bertahap untuk menjaga hasil kocokan tetap stabil.
7. Campur kedua adonan dengan teknik pancing. Ambil sedikit adonan kuning telur, masukkan ke dalam putih telur, kocok sampai rata, tuang seluruhnya ke dalam adonan kuning telur, aduk hingga rata, kemudian tuang ke dalam loyang.
8. Rebus air hingga hampir mendidih, lalu tuang ke loyang alas yang sudah disiapkan. Masukkan loyang air ke dalam oven, lalu letakkan loyang yang berisi adonan ke dalam loyang air. Panggang selama 70 menit atau hingga permukaan cake menjadi cokelat keemasan. Lakukan tes tusuk bila diperlukan.
9. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven. Diamkan sekitar 10 menit sebelum cake dikeluarkan dari loyang.
10. Setelah cake dingin sempurna, pelan-pelan kelupas kertas rotinya. Siap disajikan.

## 30. Oreo Cheese Cake

Salah satu varian dari cheese cake ala Amerika. Paduan yang istimewa antara si hitam manis ini dengan rasa legit dari keju.

### Bahan:

- 12 pasang biskuit oreo, buang isi krimnya
- 250 gr cream cheese
- 1 butir telur
- 50 gr gula kastor
- 60 ml krim asam
- 1 sdt maizena

### Cara membuat:

1. Siapkan 12 buah cupcase ukuran 4 cm, letakkan 1 keping biskuit dengan posisi terbalik (bagian atas menghadap ke bawah). Sisihkan.
2. Panaskan oven 160°C.
3. Kocok cream cheese hingga lembut.
4. Masukkan telur, gula, dan krim asam, kocok hingga seluruh bahan lembut dan menyatu.
5. Masukkan maizena, kocok sebentar hingga rata.
6. Remukkan sisa kepingan oreo dengan tangan, kasar saja. Masukkan ke dalam adonan cream cheese, aduk rata dengan spatula.
7. Tuang adonan ke dalam cupcase yang sudah berisi kepingan oreo, lalu panggang selama 20 menit hingga cream cheese mengeras.

8. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven, lalu tunggu hingga uap panasnya hilang. Masukkan ke dalam lemari pendingin 2-3 jam sebelum disajikan.
9. Sajikan dingin.



## 31. Coffee Cake

Rasa kopi di dalam sepotong cake? Ini baru istimewa. Disajikan dengan krim vanila yang lembut, sangat nikmat di lidah.

### Bahan:

- 2 sdm kopi bubuk instan, larutkan dengan 6 sdm air mendidih
- 125 gr mentega
- 100 gr gula pasir
- 50 gr gula palm
- 1 butir telur
- 175 gr terigu
- 1 sdt baking powder
- ½ sdt baking soda
- 4 sdm cokelat bubuk
- Whipped cream untuk penyajian

### Cara membuat:

1. Siapkan loyang bulat diameter 20 cm, olesi dengan margarin dan taburi dengan terigu, sisihkan. Panaskan oven 170°C.
2. Campur terigu, baking powder, baking soda, dan bubuk cokelat dalam satu wadah, aduk rata, sisihkan.
3. Kocok hingga lembut, mentega, gula pasir, dan gula palm.
4. Masukkan telur, kocok lagi hingga adonan menjadi lembut dan mengembang.
5. Masukkan campuran terigu, aduk perlahan dengan kecepatan rendah.



6. Masukkan campuran kopi, aduk hingga rata.
7. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang selama 40 menit hingga matang. Lakukan tes tusuk untuk memastikan.
8. Setelah matang, keluarkan dari oven. Diamkan sekitar 10 menit sebelum cake bisa dikeluarkan dari dalam loyang. Biarkan dingin sempurna.
9. Sajikan dengan olesan whipped cream dan remah cake (crumb) di atasnya.



## 32. Caramel Cake

Bolu jadoel alias bolu zaman dulu, menjadi favorit pada masanya dengan citarasa khas caramel yang wangi dengan sedikit sensasi rasa pahit yang samar pada saat menikmatinya.

### Bahan:

#### Caramel:

- 250 gr gula pasir
- 250 ml air panas

#### Cake:

- 4 butir telur
- $\frac{1}{4}$  sdt garam
- 100 gr tepung terigu
- 50 gr tepung maizena
- $\frac{1}{2}$  sdt baking soda
- $\frac{1}{2}$  sdt baking powder
- 65 gr mentega, lelehkan
- 100 gr susu kental manis

### Cara membuat:

1. Buat karamelnya terlebih dahulu. Panaskan gula pasir hingga terbentuk karamelnya, matikan api. Lalu masukkan air panas, aduk sampai caramel larut. Ukur hingga sebanyak 300 ml. Sisihkan.
2. Siapkan loyang tulan diameter 23 cm, olesi margarin dan taburi dengan terigu. Panaskan oven 150°C.
3. Campur terigu, maizena, baking soda, dan baking powder dalam satu wadah, ayak dan sisihkan.

4. Kocok telur dan garam hingga gula larut dan asal mengental.
5. Masukkan campuran terigu yang sudah diayak secara bergantian dengan larutan caramel ke dalam adonan telur, kocok lagi hingga rata.
6. Masukkan mefega cair dan susu kental manis, aduk rata dengan spatula.
7. Tuang adonan ke dalam loyang, lalu panggang selama 60 menit hingga matang. Lakukan tes tusuk bila perlu.
8. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven, lalu diamkan sekitar 15 menit dalam suhu ruang sebelum cake dikeluarkan dari dalam loyang.
9. Sajikan.



### 33. Ontbitjkoek

Cake yang berasal dari Negara Belanda ini secara harfiah diterjemahkan sebagai "breakfast cake", adalah salah satu cake yang khas dengan citarasa rempah. Di negara asalnya, ontbijtkoek ini biasa disajikan saat sarapan dengan lapisan tebal mentega di atasnya sebagai pengganti roti. Namun karena rasanya yang manis, cake ini juga disajikan sebagai camilan. Resep aslinya menggunakan tepung Rye untuk menghasilkan warna cokelat yang kaya. Namun karena tepung jenis tersebut sulit sekali ditemukan di Indonesia, penggunaan tepung tersebut digantikan dengan tepung terigu biasa.



#### Bahan:

- 100 gr gula palem
- 50 gr gula pasir
- 5 butir kuning telur
- 3 butir putih telur
- 125 gr tepung terigu
- 1 sdt kayu manis bubuk
- ½ sdt pala bubuk
- ½ sdt cengkeh bubuk
- Almond slice untuk taburan
- Mentega untuk lapisan

### Cara membuat:

1. Siapkan loyang tulban diameter 20 cm, oles tipis dengan margarin dan taburi dengan terigu, sisihkan. Panaskan oven 170°C.
2. Campur terigu, kayu manis, pala, dan cengkeh dalam satu wadah, aduk rata. Sisihkan.
3. Kocok telur, gula palm, dan gula pasir sampai mengembang dan kental.
4. Masukkan campuran terigu, aduk lipat dengan spatula hingga rata.
5. Tuang adonan ke dalam loyang, lalu taburi atasnya dengan almond slice.
6. Panggang selama 35 menit sampai matang. Lakukan tes tusuk untuk memastikan.
7. Setelah matang, keluarkan dari oven. Diamkan sebentar dalam suhu ruang, sebelum cake dikeluarkan dari dalam loyang.
8. Sajikan dengan olesan mentega di atasnya.



## 34. Chinese Egg Tart

Pertama kali diperkenalkan di dataran China sekitar tahun 1940-an. Hidangan yang berupa paduan kulit pie renyah dengan krim campuran susu, telur, dan tepung custard yang lembut ini dikenal juga di Indonesia dengan sebutan pie susu. Dengan taburan keju cheddar parut di atasnya, menambah kelezatan saat menikmatinya.

### **Bahan:**

#### **Kulit:**

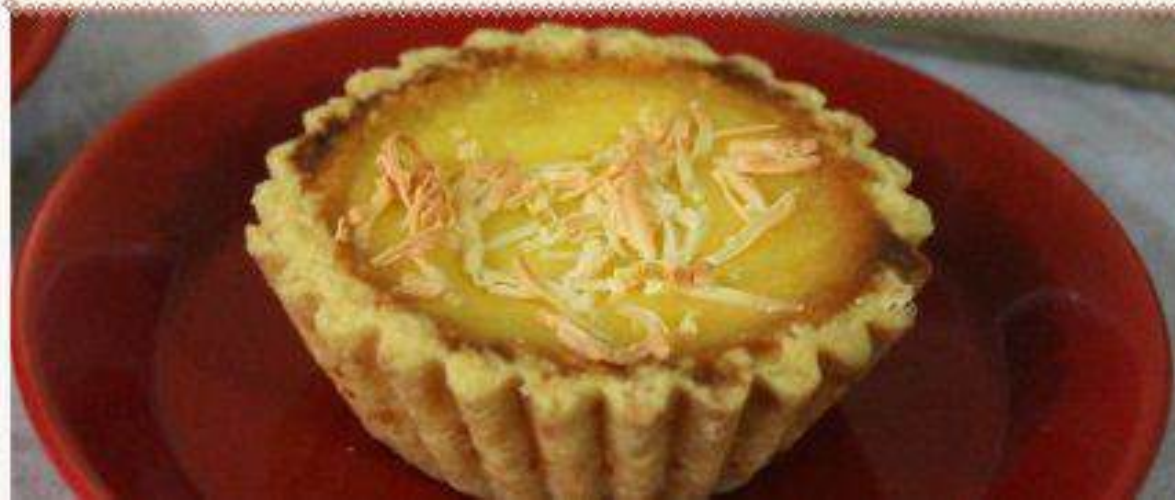
- 300 gr mentega, dingin, potong dadu
- 3 butir kuning telur
- 600 gr terigu

#### **Filling:**

- 1 kaleng susu kental manis
- 400 ml air
- 8 butir kuning telur, kocok lepas
- 30 gr tepung custard
- 1 sdt vanila

#### **Taburan:**

- Keju cheddar parut



### Cara membuat:

1. Buat kulit pie terlebih dahulu. Masukkan semua bahan ke dalam food processor, giling hingga adonan rata dan berbulir pasir.
2. Padatkan adonan hingga kalis, pipihkan, dan atur ke dalam cetakan pie. Sisihkan.
3. Panaskan oven 170°C.
4. Campur bahan filling, kocok rata dengan balloon whisk. Kemudian saring.
5. Tuang adonan filling yang sudah disaring ke dalam cetakan yang sudah diberi lapisan kulit pie.
6. Panggang selama 40 menit hingga permukaan berwarna keemasan.
7. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven, diamkan sebentar di suhu ruang sebelum dikeluarkan dari dalam loyang.
8. Sajikan.



## 35. Portuguesa Egg Taart

Dari namanya sudah dapat ditebak, hidangan ini berasal dari Portugis. Pertama kali diciptakan pada pertengahan abad ke-19, dan masih tetap menjadi primadona di seluruh dunia. Membuatnya sangat mudah, Anda dapat menikmatinya kapan saja.

### Bahan:

- Puff pastry siap pakai
- 4 butir kuning telur
- 70 gr gula kastor
- 80 ml whipped cream cair
- 80 ml susu cair
- ½ sdt vanilla



### Cara membuat:

1. Siapkan 6 loyang aluminum foil ukuran 5 x 5 cm. Potong puff pastry sebanyak 6 lembar dengan ukuran 11 x 11 cm. Letakkan puff pastry ke dalam loyang aluminum foil, dan atur sedemikian rupa, sisihkan. Panaskan oven 180°C.
2. Campur telur, gula, whipped cream, susu, dan vanilla, kocok dengan mixer hingga mengembang selama 3-4 menit. Kemudian lanjutkan dengan mengocok di atas air mendidih (*au bain marie*) selama 1-2 menit hingga mengental.
3. Tuang adonan ke dalam puff pastry yang sudah diatur di dalam loyang aluminum foil hingga 80% penuh.
4. Panggang ke dalam oven hingga puff pastry mengembang, dan permukaan kecokelatan.



5. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven, dan segera sajikan.
6. Dapat juga disajikan dalam keadaan dingin setelah disimpan di dalam lemari pendingin selama 1-2 jam.



## 36. Klappertaart

Cake khas Manado yang merupakan hasil sempurna akulturasi citarasa kuliner Belanda dan Indonesia. Secara harfiah diartikan sebagai cake kelapa, karena berbahan dasar kelapa muda, susu, telur, gula, dan terigu.

### Bahan:

#### Dasar:

- 1 lt susu UHT
- 200 gr gula pasir
- 100 gr tepung terigu
- 50 gr maizena
- 150 gr mentega
- 6 butir kuning telur, kocok lepas
- 2 butir kelapa muda, serut dagingnya
- 50 gr almond slice, cincang kasar
- Kayu manis bubuk secukupnya

#### Topping:

- 6 butir putih telur
- 4 sdm gula
- 2 sdm terigu
- 1 sdm maizena

#### Taburan:

- Kismis yang sudah direndam dengan air hangat, kemudian tiriskan.
- Almond slices
- Kayu manis bubuk



### Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas ukuran panjang 28 cm, sisihkan. Bisa juga menggunakan loyang aluminum foil ukuran personal 5 x 5 cm sebanyak 24-26 buah. Panaskan oven 170°C.
2. Campur terigu, maizena, dan kayu manis dengan 300 ml susu UHT, aduk hingga rata.
3. Panaskan sisa susu dengan gula, aduk rata hingga mendidih.
4. Masukkan campuran terigu ke dalam rebusan susu, aduk rata hingga matang dan adonan meletup-letup. Matikan api.
5. Masukkan mentega, aduk hingga rata.
6. Masukkan kuning telur, aduk hingga rata. Sisihkan.
7. Atur kelapa muda di dasar loyang yang sudah disiapkan, lalu tuang adonan susu ke dalam loyang, hingga setinggi  $\frac{3}{4}$  loyang. Panggang selama 15 menit.
8. Sembari menunggu, kocok putih telur dan gula hingga *soft peak*. Masukkan terigu dan maizena, aduk hingga rata.
9. Keluarkan adonan dasar dari dalam oven, beri adonan putih telur di atasnya, kemudian beri kismis, almond, dan taburan kayu manis bubuk di atasnya.
10. Panggang ulang hingga berwarna kecokelatan.
11. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven.
12. Dapat disajikan hangat atau dingin.



## 37. Lapis Surabaya

Inilah cake klasik khas Indonesia. Dikenal juga dengan sebutan "Spiku". Terdiri atas tiga lapis cake bertekstur berat namun lumer di mulut dengan satu lapis berperisa cokelat yang khas. Masih belum diketahui asal-usul yang pasti, mengapa cake ini diberi nama sama dengan Kota Surabaya.

### Bahan:

#### Lapisan Kuning:

- 24 butir kuning telur
- 200 gr gula pasir
- 80 gr terigu
- 30 gr maizena
- 20 gr susu bubuk
- 250 gr mentega
- 2 sdm susu kental manis

#### Lapisan cokelat:

- 12 butir kuning telur
- 100 gr gula pasir
- 50 gr terigu
- 15 gr maizena
- 1 sdm pasta cokelat
- 125 gr mentega
- 1 sdm susu kental manis

#### Pelapis:

- Selai stroberi



### **Cara membuat:**

1. Siapkan 3 buah loyang ukuran 22 x 22 cm, olesi dengan margarin dan alasi dengan kertas roti. Sisihkan. Panaskan oven 180°C.
2. Buat lapisan kuning terlebih dahulu. Kocok mentega dan susu kental manis hingga pucat dan mengembang, sisihkan.
3. Dalam wadah lainnya, kocok kuning telur dan gula sampai kental dan mengembang. Lalu masukkan terigu, maizena, dan susu bubuk, mixer dengan kecepatan paling rendah hingga rata.
4. Kemudian masukkan kocokan mentega ke dalam adonan, kocok lagi hingga rata.
5. Tuang adonan ke dalam 2 loyang, bagi sama rata. Panggang selama 25 menit hingga matang dan warna permukaan menjadi kecokelatan.
6. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven, diamkan sebentar sebelum cake dikeluarkan dari dalam loyang untuk didinginkan.
7. Untuk lapisan cokelat, kocok mentega dan susu kental manis hingga pucat dan mengembang, sisihkan.
8. Dalam wadah lainnya, kocok kuning telur dan gula sampai kental dan mengembang. Lalu masukkan terigu, maizena, dan susu bubuk, mixer dengan kecepatan paling rendah hingga rata.
9. Kemudian masukkan pasta cokelat dan kocokan mentega ke dalam adonan, kocok lagi hingga rata.
10. Tuang ke dalam loyang, kemudian panggang selama 25 menit hingga matang.

11. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven, diamkan sebentar sebelum cake dikeluarkan dari dalam loyang untuk didinginkan.
12. Cara menyusun lapisannya, letakkan 1 lapisan kuning dengan posisi terbalik (bagian bawah menghadap ke atas) di atas alas saji. Beri selapis selai stroberi. Kemudian letakkan selapis cake coklat, beri dengan selapis selai stroberi. Terakhir, letakkan selapis cake kuning lainnya dengan bagian atas tetap menghadap ke atas.
13. Diamkan sebentar supaya selai stroberi mengikat setiap lapisan dengan sempurna sebelum dipotong dan disajikan.



Bolu, Cake, Lapis  
Istimewa Anti  
Gagal



## 38. Lapis Legit

Lapis legit, kue khas Indonesia yang sangat istimewa, memerlukan ketelatenan ekstra dalam proses pembuatannya yang memakan waktu hampir 4 jam. Tidaklah mengherankan jika di pasaran, kue ini harganya pun istimewa.

### Bahan:

- 300 gr margarin
- 300 gr mentega dingin
- 400 gr gula bubuk
- 50 gr susu kental manis
- 750 gr kuning telur
- 65 gr tepung terigu
- 20 gr maizena
- 30 gr susu bubuk
- Buah prunes kering, belah 2 bagian, pipihkan

### Cara membuat:

1. Siapkan loyang 20 x 20 x 7 cm, olesi dengan margarin dan alasi dengan kertas roti. Panaskan oven dengan menggunakan api atas saja.
2. Campur terigu, maizena, dan susu bubuk, aduk rata, ayak, sisihkan.
3. Kocok mentega asin dingin dan margarin sampai lembut. Masukkan susu kental manis, kocok rata. Kopyok-kopyok dengan memukulkan balloon whisk ke dalam adonan supaya udara dari mentega hilang. Sisihkan.
4. Kocok kuning telur dan tepung gula sampai mengembang. Masukkan campuran terigu, aduk hingga rata.



5. Tuang adonan telur sedikit demi sedikit ke dalam campuran mentega sambil diaduk rata dengan spatula.
6. Tuang 100 gram adonan ke loyang. Panggang 5 menit hingga kuning kecokelatan. Keluarkan dari dalam oven. Lalu tekan-tekan dengan penekan lapis legit yang dioles margarin. Tuang lagi 100 gram adonan. Panggang lagi 5 menit hingga kuning kecokelatan. Tekan-tekan dengan penekan lapis legit yang dioles margarin. Lakukan berulang hingga adonan habis. Setelah tuangan yang terakhir, panggang selama 3 menit, kemudian keluarkan dari dalam oven dan atur prunes yang telah dipipihkan di atas adonan tadi. Panggang lagi hingga matang sempurna.
7. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven, kemudian balikkan loyang ke atas rak pendingin untuk mengeluarkan kue. Kelupas kertas rotinya, biarkan dingin sempurna.
8. Potong tipis-tipis, lalu sajikan.



## 39. Lapis Prunes

Varian lain dari lapis Surabaya. Dengan menambahkan buah prunes kering, menjadikan cake ini makin istimewa. Buah prunes adalah varian lain dari buah plum, biasa dijual di supermarket di Indonesia dalam bentuk buah kering.

### Bahan:

#### Lapisan kuning:

- 24 butir kuning telur
- 200 gr gula pasir
- 80 gr terigu
- 30 gr maizena
- 20 gr susu bubuk
- 250 gr mentega
- 2 sdm susu kental manis

#### Lapisan coklat:

- 12 butir kuning telur
- 100 gr gula pasir
- 50 gr terigu
- 15 gr maizena
- 1 sdm pasta coklat
- 125 gr mentega
- 1 sdm susu kental manis

#### Bahan tambahan:

- Buah prunes kering, belah dua memanjang
- Selai blueberry



### Cara membuat:

1. Siapkan 3 buah loyang ukuran 22 x 22 cm, olesi dengan margarin dan alasi dengan kertas roti. Sisihkan. Panaskan oven 180°C.
2. Buat lapisan kuning terlebih dahulu. Kocok mentega dan susu kental manis hingga pucat dan mengembang, sisihkan.
3. Dalam wadah lainnya, kocok kuning telur dan gula sampai kental dan mengembang. Lalu masukkan terigu, maizena, dan susu bubuk, mixer dengan kecepatan paling rendah hingga rata.
4. Kemudian masukkan kocokan mentega ke dalam adonan, kocok lagi hingga rata.
5. Ambil sebagian buah prunes, lumuri dengan terigu, lalu atur di dasar kedua loyang.
6. Tuang adonan ke dalam 2 loyang, bagi sama rata. Panggang selama 10 menit, lalu atur potongan buah prunes di atasnya. Panggang lagi selama 15 menit hingga matang dan warna permukaan menjadi kecokelatan.
7. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven, diamkan sebentar sebelum cake dikeluarkan dari dalam loyang untuk didinginkan.
8. Untuk lapisan coklat, kocok mentega dan susu kental manis hingga pucat dan mengembang, sisihkan.
9. Dalam wadah lainnya, kocok kuning telur dan gula sampai kental dan mengembang. Lalu masukkan terigu, maizena, dan susu bubuk, mixer dengan kecepatan paling rendah hingga rata.
10. Kemudian masukkan pasta coklat dan kocokan mentega ke dalam adonan, kocok lagi hingga rata.

11. Tuang ke dalam loyang, kemudian panggang selama 25 menit hingga matang.
12. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven, diamkan sebentar sebelum cake dikeluarkan dari dalam loyang untuk didinginkan.
13. Cara menyusun lapisannya, letakkan 1 lapisan kuning dengan posisi terbalik (bagian bawah menghadap ke atas) di atas alas saji. Beri selapis selai blueberry. Kemudian letakkan selapis cake coklat, beri dengan selapis selai blueberry. Terakhir, letakkan selapis cake kuning lainnya dengan bagian atas tetap menghadap ke atas.
14. Diamkan sebentar supaya selai blueberry mengikat setiap lapisan dengan sempurna sebelum dipotong dan disajikan.



Bolu, Cake, Lapis  
Istimewa Anti  
Gagal



## 40. Cake Tapai Keju

Cake bercitarasa tapai yang manis dan legit bertabur keju, paduan yang tepat untuk menemani saat minum teh di sore hari. Pastikan untuk memilih tapai yang cukup matang dan berwarna kuning cerah untuk mendapatkan hasil yang sempurna.

### Bahan:

- 400 gr tapai, buang seratnya, haluskan
- 60 ml santan kentan instan
- 5 butir telur
- 200 gr gula pasir
- 200 gr mentega, lelehkan
- 200 gr terigu
- 1 sdt baking powder
- Keju cheddar parut untuk taburan

### Cara membuat:

1. Siapkan loyang 2 buah loyang loaf ukuran 20 x 10 cm, olesi dengan margarin dan taburi dengan terigu, sisihkan. Panaskan oven 170°C.
2. Campur tapai yang sudah dihaluskan dengan santan, aduk rata, sisihkan.
3. Kocok telur dan gula pasir sampai mengembang dan kental. Masukkan terigu dan baking powder, kocok dengan kecepatan rendah hingga rata. Masukkan campuran tapai, kocok sebentar hingga rata. Masukkan mentega leleh, aduk lipat dengan spatula hingga rata.

4. Tuang ke dalam kedua loyang sama banyak, taburi dengan keju parut sesuai selera.
5. Panggang selama 35 menit hingga matang. Lakukan tes tusuk bila diperlukan.
6. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven. Diamkan sebentar sebelum cake dikeluarkan dari dalam loyang.
7. Siap disajikan.



## 41. Marble Roll Cake

Marmer cake pun bisa dibuat menjadi roll cake yang lezat. Dengan selapis selai di dalamnya membuat roll cake ini makin terasa lezat.

### Bahan:

- 6 butir telur
- 6 butir kuning telur
- 125 gr gula pasir
- 1 sdm cake emulsifier
- 1 sdt vanilla
- 1 sdm susu UHT
- 120 gr terigu
- ¼ sdt baking powder
- 130 gr mentega, lelehkan
- 1 sdt pasta cokelat

### Filling:

- Selai buah (stroberi, apricot, dll)





### Cara membuat:

1. Siapkan loyang 32 x 32 cm, alasi dengan kertas roti, olesi dengan margarin tipis-tipis saja, sisihkan. Panaskan oven 170°C.
2. Campur terigu dan baking powder, ayak, sisihkan.
3. Kocok telur, kuning telur, dan gula hingga setengah mengembang. Masukkan cake emulsifier, vanila, dan susu, kocok lagi hingga kental berjejak.
4. Masukkan campuran terigu sedikit demi sedikit, mixer sebentar dengan kecepatan paling rendah hingga rata.
5. Masukkan mentega cair, aduk lipat dengan spatula hingga rata.
6. Ambil 6-8 sdm adonan, campur dengan pasta coklat, aduk hingga rata.
7. Tuang seluruh adonan putih ke dalam loyang. Kemudian tuang adonan coklat di beberapa titik di atasnya. Buat motif marmer dengan menggunakan tusuk gigi.



8. Panggang selama 25 menit hingga matang dan kecokelatan. Jangan *over baked* atau terlalu lama memanggang, karena dapat mengakibatkan cake mudah patah ketika digulung.

9. Setelah matang, keluarkan dari dalam oven. Diamkan sebentar sebelum cake dikeluarkan dari dalam loyang. Keluarkan cake dengan cara dibalik ke rak pendingin, lalu kelupas kertas alasnya, kemudian segera balikkan lagi sehingga sisi atas cake berada di atas.
10. Siapkan selembar kertas roti yang berukuran lebih besar, letakkan di atas serbet bersih. Setelah cake sudah agak dingin, pindahkan cake ke atas kertas roti tersebut dengan sisi bawah menghadap ke atas. Olesi dengan selai yang sudah disiapkan, lalu gulung perlahan sambil dipadatkan dengan bantuan kertas roti dan serbet tersebut. Setelah tergulung rapi, kencangkan gulungannya dan biarkan dalam posisi tergulung dalam kertas rotinya selama beberapa saat. Kemudian buka perlahan kertas rotinya, potong-potong, sajikan.



Bolu, Cake, Lapis  
Istimewa Anti  
Gagal



## 42. Japanese Roll Cake

Masih menjadi tren di kalangan penggemar kue beberapa tahun terakhir ini, roll cake ala Jepang selalu memikat, baik pada tampilannya yang unik maupun pada rasanya yang lembut. Meski memerlukan keterampilan khusus saat membuatnya, namun semua "kerumitan" itu akan terbayar dengan hasilnya.

### Bahan 1:

- 1 butir kuning telur
- 30 gr gula pasir
- 1 sdt vanilla essence
- 20 ml + 25 ml minyak goreng
- 60 ml air atau boleh diganti dengan 30 ml air + 30 ml susu UHT
- 80 gr tepung terigu

### Bahan 2:

- 150 gr putih telur (setara dengan 4-5 butir putih telur)
- 35 gr gula pasir
- 1 sdt maizena

### Bahan motif:

- 1 butir putih telur
- Sejumput maizena
- Tepung terigu
- Pewarna makanan

### Filling:

- Whipped cream
- Stroberi segar, belah 4



### Cara membuat:

1. Siapkan loyang ukuran 28 x 28 x 5 cm, olesi dengan margarin. Siapkan kertas roti seukuran alas loyang atau lebih besar, beri gambar motif dengan pensil tipis-tipis sesuai keinginan. Lapsi loyang dengan kertas roti yang bergambar menghadap ke bawah (terbalik). Sisihkan.
2. Buat adonan "Bahan 1" terlebih dahulu. Kocok rata dengan mixer, kuning telur, gula, vanila, dan 20 ml minyak goreng sampai gula larut dan mengembang.
3. Turunkan kecepatan mixer. Masukkan sisa minyak goreng dan air, kocok rata dengan kecepatan rendah.
4. Masukkan terigu, kocok sampai rata. Matikan mixer, sisihkan.
5. Kemudian buat "Bahan Motif". Kocok putih telur sampai mengembang. Turunkan kecepatan mixer, masukkan maizena, kocok sebentar sampai *soft peak*.
6. Siapkan beberapa wadah kecil sejumlah warna yang diinginkan. Campur 1 sdm adonan "Bahan 1" dengan 2 sdm adonan putih telur dan  $\frac{1}{2}$  sdm terigu. Beri pewarna beberapa tetes sesuai keinginan, aduk rata.
7. Masukkan masing-masing warna ke dalam pipung bag, lalu buat motifnya. Setelah motif selesai, masukkan loyang tersebut ke dalam freezer atau panggang sebentar dalam oven bersuhu 150°C selama 1-2 menit.



8. Selagi menunggu adonan motif set, panaskan oven 160°C. Lalu buat "Bahan 2". Kocok putih telur dan gula sampai kaku dan mengembang. Jika ada sisa putih telur dari "Bahan Motif", boleh dicampurkan juga di sini. Lalu turunkan kecepatan mixer, masukkan maizena, kocok rata dengan mixer kecepatan rendah sampai mengental dan *soft peak*.
9. Campur rata "Bahan 1" dan "Bahan 2" dengan teknik pancing menggunakan spatula. Kemudian tuang ke dalam loyang yang sudah bermotif, ratakan adonan dengan spatula. Hentakkan ringan loyang supaya adonan rata sampai ke dasar dan gelembung udara di dalam adonan keluar.
10. Panggang selama 10 menit dengan api bawah, lalu 3-5 menit dengan api atas untuk mematangkan lapisan atas. Tes tusuk untuk memastikan tingkat kematangan cake.
11. Setelah matang, keluarkan dari oven. Keluarkan cake langsung dari loyang. Segera kelupas kertasnya selagi cake masih panas. Biarkan dingin.



12. Siapkan kertas roti yang berukuran lebih besar. Setelah dingin, balik cake ke atas kertas roti tersebut dengan lapisan bermotif menghadap bawah. Olesi dengan whipped cream dan taburi dengan potongan buah stroberi, gulung perlahan.
13. Bungkus rapi dengan kertas rotinya, simpan sebentar di dalam lemari pendingin sebelum disajikan.

Bolu, Cake, Lapis  
Istimewa Anti  
Gagal

