



Marmer Cake



superadmin

Marmer Cake adalah jenis butter cake yang padat namun lembut dan lembab, memadukan cita rasa milky dari mentega dengan cokelat yang khas. Tambahan potongan keju cheddar di dalam adonan menghadirkan sensasi gurih dan tekstur yang lebih kaya dalam setiap gigitan.

Bahan-Bahan

16 Porsi

Bahan adonan butter

- 100 gr - unsalted butter (suhu ruang)
- 100 gr - tinned salted butter
- 100 gr - gula halus

Bahan adonan telur

- 6 butir - kuning telur
- 2 butir - telur
- 45 gr - minyak
- 165 gr - tepung terigu protein rendah
- 15 gr - susu bubuk
- 4 gr - baking powder
- ½ sdt - SP, opsional
- ½ sdt - garam
- 130 gr - gula pasir
- 2 sdt - perisa vanila

Bahan campuran cokelat

- 15 gr - cokelat bubuk
- 15 gr - pasta cokelat
- 40 gr - air hangat

Topping

- 50 gr - keju cheddar, opsional

Langkah-Langkah

1. Campurkan cokelat bubuk dengan air hangat dan pasta cokelat, aduk rata
2. Potong keju menjadi kotak kecil
3. Di dalam mangkuk campurkan unsalted butter, tinned butter dan gula halus, kocok hingga pucat dan mengembang
4. Di dalam mangkuk lain, campurkan kuning telur, telur utuh, minyak, perisa vanila, gula pasir, garam, tepung, susu bubuk, baking powder sambil di saring dan SP, kocok hingga mengembang dan gula larut
5. Masukkan adonan mentega sedikit demi sedikit sambil diaduk lalu sisihkan 1/5 bagian adonan dan campurkan dengan cokelat, aduk rata
6. Masukkan sebagian adonan putih ke dalam loyang yang sudah di oles mentega dan tepung
7. Masukkan adonan cokelat dan sedikit sisa adonan putih, aduk memutar dengan garpu
8. Masukkan keju, aduk perlahan. Panggang dengan suhu 175 derajat celcius selama 50-60 menit
9. Keluarkan dari panggangan, dinginkan dan lepaskan dari loyang
10. Marmer cake siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/122-marmer-cake>