



Cake Kurma dan Creamcheese Frosting



superadmin

Cake Kurma ini manis alami dari kurma, minim tambahan gula pasir, dan tidak perlu mixer buat bikin kue ini. Teksturnya padat, lembut, berongga, dan tidak seret. Disempurnakan dengan Creamcheese Frosting yang creamy dan gurih, kombinasi rasanya pas banget!

Bahan-Bahan

8 Porsi

Bahan adonan

- 5-6 sdm (50-60 gr) - gula palem
- 130 ml - minyak
- 50 gr - mentega tawar, lelehkan
- 1 sdt - perisa vanila
- 175 gr - tepung terigu protein sedang
- 1 ½ sdt - baking powder
- ½ sdt - kayu manis bubuk
- ¼ sdt - pala bubuk
- ¾ sdt - garam
- 3 butir - telur

Bahan isian

- 170 gr - wortel
- 60 gr - kacang mete
- 100 gr - kurma tunisia

Bahan kurma paste

- 150 gr - kurma tunisia
- 1 sdt - baking soda
- 60 ml - air mendidih

Bahan topping

- 150 gr - cream cheese (suhu ruang)
- 1 ½ sdm - kental manis
- 1/8 sdt - garam
- - kacang mete, cincang kasar
- - kurma tunisia, belah empat

Langkah-Langkah

1. Buang biji kurma dan belah dua. Pindahkan ke dalam mangkuk kemudian tambahkan baking soda dan air mendidih. Tutup dan rendam selama 10 menit
2. Masukkan kurma ke dalam food chopper, haluskan
3. Parut wortel, cincang kurma dan cincang kacang mete
4. Di dalam mangkuk, masukkan telur dan gula palem, aduk dengan ballon whisk kemudian masukkan perisa vanila, aduk hingga gula larut
5. Masukkan kurma yang sudah dihaluskan, mentega cair dan minyak, aduk rata
6. Masukkan tepung terigu, baking powder, kayu manis bubuk, pala bubuk dan garam sambil disaring, aduk hingga rata
7. Masukkan wortel, kurma dan kacang mete, aduk rata
8. Siapkan loyang, alasi dengan baking paper kemudian tuang adonan ke dalam loyang. Panggang di suhu 160 derajat celcius selama 45 menit
9. Di dalam mangkuk, masukkan cream cheese, aduk dengan ballon whisk kemudian masukkan kental manis dan garam, aduk hingga rata
10. Semprotkan topping cream cheese di atas cake, ratakan kemudian tuang kacang mete cincang dan kurma di atasnya
11. Dates carrot cake with cream cheese siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/64-cake-kurma-dan-creamcheese-frosting>