

CAKE TAPE KUKUS

With

COLATTA WHITE

BAHAN A:

- 200 gr Santan Kental
- 2 gr Garam
- 300 gr Tape Matang

BAHAN B :

- 4 btr Telur Antero
- 250 gr Gula Pasir
- ½ sdt Vanilla Essence
- 30 gr Susu Bubuk
- 100 gr **Tepung Terigu BERUANG BIRU**

BAHAN FILLING :

- 200 gr Cream Cheese
- 10 gr **HAAN MAIZENA**
- 100 gr **COLATTA WHITE COMPOUND** (lelehkan)

CARA MEMBUAT FILLING :

- Kocok cream cheese dan **Haan maizena** hingga tercampur rata.
- Kemudian tambahkan **Colatta White Compound** yang sudah di cairkan .

CARA MEMBUAT :

BAHAN A:

- Didihkan santan kental dan garam.
- Tambahkan tape singkong matang. Angkat, aduk hingga tercampur rata. Dinginkan.

BAHAN B :

- Kocok telur, gula pasir dan vanilla essence hingga mengental.
- Kemudian masukkan **tepung terigu Beruang Biru**, susu bubuk sedikit demi sedikit bergantian dengan bahan A, aduk dengan kecepatan rendah.
- Tuangkan setengah adonan ke dalam loyang ukuran 30X10 cm yang telah di oles dan di beri kertas roti. Kukus selama kurang lebih 15 menit. Angkat.
- Beri bahan filling kukus kembali 5 menit, angkat.
- Terakhir masukkan sisa adonan lalu kukus kembali kurang lebih 20 menit hingga matang.
- Dan tambahkan parutan keju besar di atas cake.
- Angkat dan hias dengan buah strawberry
- Potong potong dan sajikan selagi hangat.

