



Lamicho Cake

1 porsi



Bahan-bahan

Sponge Cake

| | |
|---|--------|
| Telur utuh 6 btr | 300 gr |
| Kuning telur 4 btr | 80 gr |
| Cake stabilizer | 12 gr |
| Gula pasir | 160 gr |
| Susu bubuk | 15 gr |
| Terigu protein sedang | 130 gr |
| Pasta coklat secukupnya | |
| Blue Band Master Original Margarine dicairkan | 125 gr |

Bahan Lapisan

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Coklat hitam | 150 gr |
| Butter | 20 gr |
| Blue Band Master Original Margarine | 50 gr |
| Kacang cincang halus | 25 gr |
| Kelapa parut kering secukupnya | |

Cara pembuatan

Membuat Sponge Cake

1. Kocok gula, telur, dan cake stabilizer hingga mengembang, tambahkan bahan kering, aduk rata. Tambahkan Blue Band Master Original Margarine yang sudah dicairkan aduk rata.
2. Tuang dalam dua cetakan kotak ukuran 24x24 cm, panggang dalam oven dengan suhu 180°C hingga matang. Setelah matang tunggu dingin, susun, dan lapisi dengan bahan lapisan ke semua permukaan kue. Taburi dengan kelapa parut kering.

Bahan Lapisan

1. Campur semua bahan lalu lumurkan. Setelah dingin, kocok dan tambahkan kacang cincang halus, aduk rata.