



Medovnik

1 porsi



Bahan-bahan

Blue Band Master Cake Margarine	60 gr	Cream cheese	200 gr
Butter	60 gr	Susu kental manis	200 gr
Gula pasir	120 gr	Yogurt (plain)	150 gr
Telur	100 gr	Vanila ekstrak	5 gr
Baking soda	5 gr	Whipping cream	150 gr
Madu	100 gr	Gula bubuk	60 gr
Terigu medium	450 gr	Biskuit Marie (untuk taburan)	150 gr

Cara pembuatan

Membuat Isian

1. Campur cream cheese, yogurt, susu kental manis, vanila ekstrak, aduk rata.
2. Masukkan whip cream, aduk rata, simpan di kulkas.

Membuat Cake

1. Cairkan margarine, butter, gula pasir sampai larut.
2. Masukkan baking soda, aduk, masukkan telur, aduk sampai berbuih.
3. Masukkan madu, aduk rata sampai berbuih (warna kecoklatan seperti karamel).
4. Masukkan terigu sedikit, aduk, lalu masukkan sisanya, aduk rata.
5. Taruh adonan di meja yang telah ditaburi tepung, bentuk silinder, potong 10 slice.
6. Tipiskan per slice membentuk lingkaran di kertas roti (7-9 lingkaran).
7. Panggang dengan suhu 200°C selama 2-3 menit, dinginkan.

Finishing

1. Taruh 1 lembar cake, tuang isian sebanyak 2 sdm, ratakan, tutup dengan 1 cake lagi.
2. Lakukan pola yang sama sampai cake habis, lapi permukaan dengan cream, dinginkan.
3. Keluarkan cake dari kulkas, lapi dengan biskuit yang telah dihaluskan, dekor sesuai selera.