



Mocca Caramel Nut

1 porsi



Bahan-bahan

Sponge cake

Telur utuh 6 btr	300 gr
Kuning telur 10 btr	200 gr
Cake stabilizer	17 gr
Gula pasir	220 gr
Susu bubuk	15 gr
Terigu protein sedang	165 gr
Vanilla	
Blue Band Master Original Margarine	190 gr

Butter cream

Blue Band Master White Cream Fat	250 gr
Blue Band Master Cake Margarine	50 gr
Soft Cream	200 gr
Simple sirup	200 gr
Mocca pasta secukupnya	

Kacang Crispy

Kacang tanah cincang kasar	200 gr
Gula palem	50 gr
Putih telur	50 gr

Cara pembuatan

Sponge

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 tiga buah cetakan bulat diameter 22 cm.
3. Panggang dengan suhu 180°C sekitar 20 -25 menit.

Butter cream

1. Kocok Blue Band Master White Cream Fat dan Blue Band Master Cake Margarine hingga lembut, tambahkan soft cream, aduk rata, masukkan simple sirup pasta mocca, aduk hingga cream lembut.

Kacang Crispy

1. Aduk semua bahan jadi satu, lalu panggang di oven sekitar 15 menit, keluarkan, lalu panggang lagi sekitar 10 menit selagi panas agar tidak menggumpal.