



Omelette Cake

12 porsi



Bahan-bahan

Kuning telur	70 gr	Cream of tartar	2 gr
Gula pasir	60 gr	Cream cheese	250 gr
Terigu protein rendah	110 gr	Gula bubuk	30 gr
Vanila ekstrak	3 gr	Whipping cream	75 gr
Blue Band Master Cake Margarine	15 gr	Gula pasir	15 gr
Putih telur	130 gr	Kismis 50 gr	150 gr
Gula pasir	75 gr		

Cara pembuatan

Membuat Cake

1. Kocok kuning telur sampai mengembang, masukkan vanila ekstrak, terigu, aduk rata, sisihkan.
2. Kocok putih telur sampai berbuih, masukkan 1/3 gula pasir, kocok sampai mengembang, masukkan 1/3 lagi, tunggu sebentar hingga lebih mengembang, masukkan sisa gula, kocok sampai 80% naik, angkat.
3. Masukkan sedikit adonan putih telur ke dalam adonan kuning telur, aduk sebentar, masukkan adonan yang telah tercampur ke dalam sisa adonan kuning telur, ratakan.
4. Semprit berbentuk lingkaran dengan diameter sebesar 10 cm di atas kertas roti, panggang dengan suhu 170°C selama ± 10 menit.

Membuat Isian

1. Kocok cream cheese dengan gula bubuk sampai rata dan lembut.
2. Kocok whipping cream dengan gula pasir sampai mengembang.
3. Campur cream cheese dan whipping cream, aduk rata.

Finishing

1. Taburi gula bubuk di atas cake, lepaskan dari kertas.
2. Tekuk cake menjadi setengah lingkaran, beri isian, taburi kismis.