



*Butterscotch
Coffee Cake*

Butterscotch Coffee Cake



Telur utuh, 6 btr	300 gr	Sponge :	
Kuning telur, 5 btr	100 gr	Telur Utuh, 8 btr	400 gr
<i>Cake Stabilizer</i>	12 gr	Gula Pasir	200 gr
Gula Pasir	160 gr	Tepung Terigu	200 gr
Tepung Medium	130 gr	<i>Cake Stabilizer</i>	20 gr
Susu Bubuk	20 gr	Blue Band Master Cake Margarine,	150 gr
Blue Band Master Cake Margarine,	135 gr	dicairkan	
dicairkan		Butterscotch :	100 gr
Printing :		Gula Pasir	200 cc
Putih Telor	100 gr	Air	180 gr
Gula Halus	100 gr	Fresh Cream	50 gr
Tepung Terigu	25 gr	Butter	
Blue Band Master Cake Margarine,	20 gr		
dicairkan			
Pewarna Makanan			

Cara Membuat :

1. Kocok gula, telur, *cake stabilizer* dan bahan ke **Blue Band Master Cake Margarine** cair, aduk rata tuang ke cetakan bulat ukuran 22cm 3 buah dan bakar di oven dengan suhu 180°C hingga matang.
2. **Printing :** Aduk semua bahan jadi satu pakai *ballon whisk* buat motif di atas *baking paper /silicon paper* simpan di kulkas sekitar 10 menit.
3. **Sponge :** Aduk semua bahan kecuali **Blue Band Master Cake Margarine** sampai kental, kemudian masukkan **Blue Band Master Cake Margarine** cair, aduk rata lalu tuang di atas motif, bakar dengan suhu 200°C sekitar 8 menit.
4. **Butterscotch :** Masak gula dan air hingga karamel masukkan *fresh cream*, aduk dan terakhir butter, aduk rata.

