

Kue Raspberry

Ingrédients

- 60g mentega
- 4 telur
- 120g gula
- 200g puree raspberry tipe Ponthier
- 50g krim cair dengan 30% lemak
- 7g baking powder
- 200g tepung
- 25g puree raspberry
- 40g air
- 20g gula
- 250g inspirasi raspberry dari Valrhona
- 65g minyak netral (jenis biji anggur)

Préparation

1. Voici la traduction du texte en français en indonésien avec le code HTML intact : Setelah flan pâtissier dengan raspberry untuk menggunakan puree buah yang sudah dibuka, inilah cake raspberry!
2. Saat saya menggunakan puree buah dalam beberapa resep, jarang sekali saya cepat menghabiskan satu liter, jadi saya mencoba mencari resep agar tidak terbuang (tentu saja, Anda bisa membekukan puree dalam bentuk es batu tapi jika freezer penuh, selalu menyenangkan memiliki resep cadangan untuk menggunakannya).
3. Mulailah dengan melelehkan mentega, lalu biarkan dingin.
4. Kocok telur dengan gula, lalu tambahkan puree raspberry dan krim cair.
5. Tambahkan tepung dan baking powder yang sudah diayak, lalu akhiri dengan mentega leleh yang sudah didinginkan.
6. Tuang adonan ke dalam loyang cake yang sudah diolesi mentega dan tepung atau diisi dengan kertas roti, lalu panggang di suhu 160°C selama sekitar 1 jam (cek dengan titik pisau yang ditusukkan ke dalam cake, waktu memasak dapat bervariasi tergantung oven).
7. Sedikit sebelum akhir memasak, siapkan sirup pembasah.
8. Setelah cake matang, keluarkan dari loyang dan biarkan dingin di atas rak.
9. Didihkan semua bahan dalam panci.
10. Ketika gula sudah benar-benar larut, angkat panci dari api.
11. Basahi cake yang masih panas dengan menggunakan kuas.
12. Lelehkan inspirasi raspberry dengan metode bain-marie, lalu tambahkan minyak.
13. Campurkan dengan baik, lalu tunggu hingga glasir mencapai suhu antara 30 dan 35°C sebelum menuangkannya di atas cake yang sudah ditempatkan di atas rak.
14. Biarkan mengkristal, lalu nikmatilah!