

Kue Savoie (Jacques Genin)

Ingrédients

- 250g gula pasir
- 420g telur (sekitar 8 telur ukuran sedang)
- 100g tepung
- 100g pati kentang

Préparation

1. Ini adalah resep kue yang sangat klasik dan sangat sederhana yang belum ada di blog, namanya adalah kue Savoie!
2. Saya mendapatkan resep ini dari buku Cerita Menakjubkan tentang Kue oleh Michel Tanguy & Jacques Genin.
3. Saya mengurangi jumlah bahan untuk membuat kue ini, tetapi saya mencantumkan jumlah asli dari buku di bawah ini.
4. Resep ini sangat sederhana dan cepat dibuat, dan kuenya sangat ringan, bisa awet beberapa hari jika Anda membungkusnya dengan plastik wrap.
5. Bahan-bahan: Saya menggunakan vanili dari Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak berafiliasi).
6. Waktu persiapan: 15 menit + 45 menit waktu memasak Untuk dua loyang berdiameter 19-20cm | sekitar 10 hingga 12 porsi: Bahan-bahan: gula pasir telur (sekitar 8 telur ukuran sedang) tepung pati kentang 1/2 biji vanili atau kulit lemon Resep: Olesi dengan mentega dan taburi gula atau tepung loyang pilihan Anda.
7. Kocok satu telur utuh, 7 kuning telur, dan gula hingga mengental: campuran harus mengembang dan berwarna putih.
8. Tambahkan tepung dan pati yang telah diayak, serta vanili.
9. Kocok 7 putih telur hingga kaku.
10. Tambahkan dengan hati-hati ke dalam campuran sebelumnya menggunakan spatula.
11. Tuang adonan ke dalam loyang (perhatian, jangan isi loyang sampai penuh, adonan akan banyak mengembang saat dimasak, loyang saya terlalu penuh saat foto diambil), lalu panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 160°C selama sekitar 45 menit, sesuaikan dengan loyang Anda.
12. Angkat dari loyang, biarkan dingin lalu nikmati!