

Kue buah merah & basil.

Ingrédients

- 1,5 pot dessert Sojasun Buah merah atau 150g
- 3 pot gula atau 225g
- 3 telur
- 1 pot minyak + 2 sendok makan atau 90g (saya menggunakan setengah minyak netral, setengah minyak zaitun)
- 4,5 pot tepung atau 210g
- 6g baking powder (1/2 sachet)
- 5g daun kemangi
- 100g susu sesuai pilihan Anda
- 1 telur
- 25g gula
- 15g maizena
- 20g mentega
- 40g stroberi
- 10g daun kemangi
- 40g mascarpone
- 20g gula bubuk
- 50g krim cair penuh (2)

Préparation

1. Sojasun menantang saya untuk menerima tantangan mereka "Pimp your yogurt cake", yaitu mengubah kue yogurt klasik dengan dessert nabati mereka yang berbasis buah!
2. Di sini, saya membuat kue dengan dessert buah merah mereka yang, dikombinasikan dengan kemangi dan beberapa stroberi, memberikan dessert musim semi yang sempurna!
3. Bagi mereka yang belum (atau tidak) mengenal Sojasun, ini adalah perusahaan keluarga (selama enerasi) dari Brittany yang membuat semua produknya di Brittany, dengan bahan dasar kedelai 100% Prancis dan tanpa GMO.
4. Ini adalah merek pionir dalam kategori nabati di Prancis, dan mereka menawarkan dessert nabati yang lezat berbasis buah, tetapi juga cokelat, karamel, kopi, hazelnut.
5. , minuman dan hidangan nabati (steak, galette, bakso...).
6. Anda bisa membuat resep kue yogurt dengan dessert nabati pilihan Anda, dan menggabungkannya dengan krim kocok yang dibumbui sesuai selera Anda (misalnya kue karamel dengan krim kocok tonka, atau kue blueberry dengan krim kocok vanila)!
7. Kreasi konten dalam kolaborasi dengan Sojasun.
8. Campurkan dessert buah merah dengan gula.
9. Tambahkan telur, kemudian minyak.
10. Campurkan tepung dan baking powder yang telah diayak.
11. Tuangkan adonan ke dalam loyang kue dengan insert.
12. Panggang pada suhu 160°C selama 50 menit.
13. Biarkan dingin beberapa menit, kemudian keluarkan tabung dan keluarkan kue dari loyang.
14. Biarkan dingin sepenuhnya di rak.
15. Blender susu dengan daun kemangi.
16. Panaskan susu dan tambahkan dessert buah merah.

17. Kocok telur dengan gula dan maizena, lalu tuangkan campuran susu-buah merah di atasnya.
18. Tuangkan semua kembali ke dalam panci dan masak dengan api sedang sambil terus mengocok hingga krim mengental.
19. Di luar api, tambahkan mentega dan aduk rata, lalu tutup krim dengan plastik wrap dan simpan di kulkas.
20. Ketika krim sudah dingin, potong stroberi menjadi potongan kecil dan tambahkan ke krim.
21. Tuangkan krim ke dalam kantong semprot, lalu isi kue.
22. Campur krim cair penuh (1) dengan daun kemangi, lalu biarkan meresap selama minimal 2 jam, jika memungkinkan semalaman.
23. Kemudian, blender campuran dan saring.
24. Tambahkan krim (2), mascarpone, dan gula bubuk.
25. Kocok krim untuk mendapatkan krim kocok.
26. Letakkan di kantong semprot yang memiliki ujungnya saint-honoré dan semprotkan di atas kue.
27. Hias dengan beberapa stroberi dan daun kemangi.
28. Akhirnya, selamat menikmati!