

Kue gulung krim kocok, kakao & stroberi

Ingrédients

- 150g putih telur
- 40g gula (1)
- 90g kuning telur
- 50g gula (2)
- 40g mentega
- 30g tepung terigu
- 70g maizena
- 15g bubuk kakao tanpa gula
- 35g gula bubuk
- 350g hingga 400g stroberi

Préparation

1. Ketika saya masih kecil, kue favorit saya adalah kue gulung coklat-kocok yang dibuat ibu saya untuk ulang tahun saya; saya terinspirasi oleh resep ini dengan menambahkan stroberi (tetapi mereka opsional, di luar musim Anda dapat menghapusnya atau menggantinya dengan buah lain).
2. Ini adalah kue yang sangat mudah untuk disiapkan, dan membutuhkan sedikit peralatan dan waktu.
3. Lelehkan mentega dan biarkan hangat.
4. Kocok putih telur dengan gula (1) hingga mengembang dengan baik, dengan gula yang benar-benar larut.
5. Kocok kuning telur dengan gula (2) hingga campuran mengembang dan memutih.
6. Tambahkan mentega cair, lalu tepung terigu, maizena, dan kakao secara perlahan menggunakan spatula.
7. Selesaikan dengan menggabungkan putih telur yang sudah dikocok secara perlahan.
8. Sebarkan adonan di atas loyang berlapis kertas roti dan segera masukkan ke dalam oven yang dipanaskan pada suhu 185°C selama 8 hingga 9 menit.
9. Setelah keluar dari oven, segera lepaskan biskuit dari loyang dan lepaskan kertas roti.
10. Gulung dalam kain lembab agar mendingin dengan bentuk yang baik.
11. Biarkan mendingin sepenuhnya.
12. Kocok krim cair dengan gula bubuk menjadi krim kocok.
13. Sebarkan di atas biskuit, lalu letakkan stroberi utuh di ujung biskuit.
14. Gulung lalu tutup dengan sisa krim kocok.
15. Hias dengan irisan stroberi, kemudian rapikan pinggiran untuk mendapatkan kue yang rapi dan nikmati!