

COKLAT GANACHE KRISTAL

BAHAN-BAHAN KEK

8	biji	Telur Seri Murni
250	gm	Gula kastor
200	gm	Tepung Halus Lagi Putih Blue Key
Secubit	Garam	
50	gm	Serbuk koko
50	gm	Susu segar
50	gm	Susu pekat manis
125	gm	Marjerin Cair
25	gm	Ovalette
1	sudu teh	Serbuk penaik

GANACHE

200	gm	Coklat masakan
100	gm	Double krim
50	gm	Mentega
50	gm	Piping jeli
100	gm	Air

Buah-buahan segar



CARA MEMBUAT:

1. Putar semua bahan kecuali marjerin cair selama 8-10 minit dengan menggunakan mesin pemutar.
2. Masukkan marjerin dan kacau sehingga sebati
3. Tuangkan adunan kedalam tin yang telah berleser dengan marjerin cair dan beralaskan kertas minyak
4. Bakar di dalam ketuhar bersuhu 190 darjah selsius selama 45 minit
5. Untuk hiasan,cairkan coklat masakan. Kemudian campurkan double krim dan mentega.
6. Kacau hingga sebati. Kemudian campurkan piping jeli dan air.
7. Curahkan campuran coklat cair diatas kek yang telah disediakan.
8. Hiaskan kek dengan buah-buahan segar.