

MARBLE CAKE



Aneka Kue dan Pemanis



Margarine Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



ALAT & BAHAN

Bahan :

- 8 bh Kuning telur
- 4 bh Putih telur
- 120 gr Margarin ROSE BRAND
- 120 gr Gula Halus ROSE BRAND
- 120 gr Tepung Beras ROSE BRAND
- 50 gr Susu bubuk
- 1 sdm Coklat bubuk
- 1 sdt Pasta coklat

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



CARA MEMASAK

1. Adonan 1: Kocok Margarin ROSE BRAND dan Gula Halus ROSE BRAND sampai putih, lalu masukkan kuning telur satu per satu, kocok hingga mengembang.
2. Adonan 2: Kocok putih telur hingga kaku.
3. Masukkan Tepung Beras ROSE BRAND sedikit demi sedikit ke dalam adonan 1, aduk hingga rata. Lalu, gabung ke adonan 2 dan aduk merata.
4. Sisihkan $\frac{1}{3}$ adonan. Campurkan ke dalam cokelat bubuk dan pasta, lalu aduk hingga merata.
5. Tuangkan adonan yang telah tercampur ke loyang, lalu masukkan adonan yang telah dicampur coklat bubuk.
6. Bentuk marmer / marble lalu panggang kurang lebih 45 menit di oven 150 oC api atas bawah. Sajikan.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

