

홈메이드 베이킹

크리스마스 케이크



이번호 홈메이드 베이킹은 코코아를 이용한 크리스마스 케이크, 버터향과 코코아향이 어우러진 촉촉한 스펀지케이크가 입안에서 금방 녹을 것만 같다.

휘퍼로 끝이 뽀족하게 서는 생크림 만들지만 유의한다면 맛있고 맘에 드는 장식으로 멋진 케이크를 만들 수 있다. 즐거운 성탄절이 기대되는 12월 손수 만든 X-MAS 케이크로 분위기 연출을 해보면 어떨까.



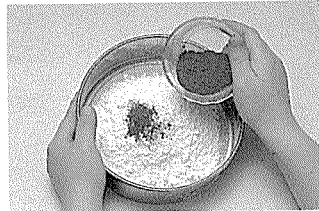
강순혜 (한국베터홈 원장)

재료

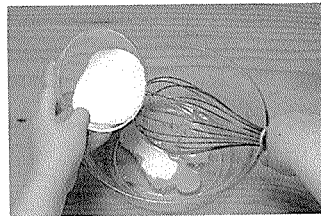


| 재료 | 중량 (g) |
|----------|--------|
| 박력분 | 80 |
| 버터 | 10 |
| 코코아 | 20 |
| 설탕 | 60 |
| 계란 | 3개 |
| 우유 | 큰술 1 |
| 생크림 | 150ml |
| 코코아, 분설탕 | 적량 |
| 설탕시럽 | 적량 |

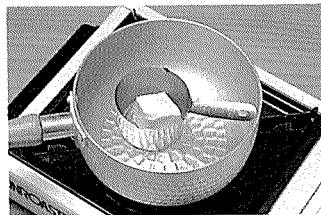
만드는 법



1 밀가루는 코코아 10g을 섞어서 체에 내린다



2 계란에 설탕을 2~3회 나누어 넣으면서 거품을 낸다.



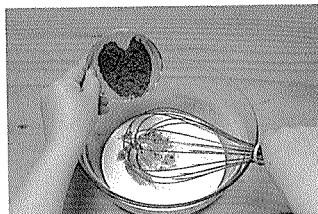
3 버터는 중탕하고 우유는 따끈하게 데워 준비한다.



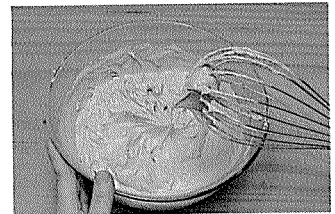
4 ②에 ①의 밀가루를 넣고 저은 후 ③의 버터와 우유를 넣고 잘 섞는다.



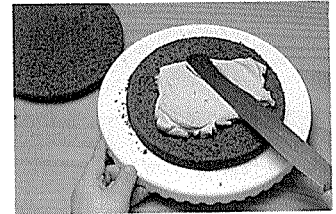
5 팬에 종이 깔고 ④의 반죽을 붓고 180도 오븐에 약25분간 굽는다.



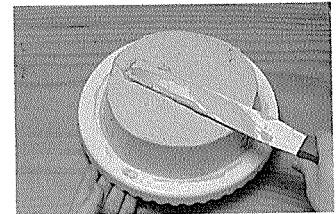
6 생크림에 코코아 10g을 넣고 거품을 낸다.



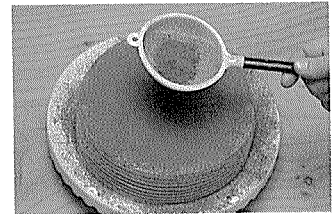
7 휘퍼를 들어 올렸을 때 크림이 뽀족하게 설때까지 저어 생크림을 만든다.



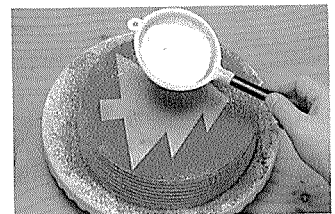
8 ⑤의 구워낸 카스터리를 얹으로 1/2등 분한 후 붓으로 시럽을 바르고 ⑦의 생크림을 퍼발라 나머지를 올려 놓는다.



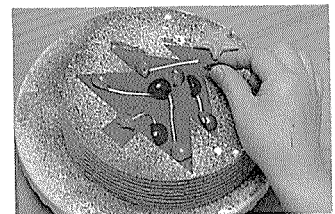
9 다시 위에 시럽을 바르고 생크림으로 아이싱한다.



10 코코아 가루를 전체 뿌려준다.



11 크리스마스 트리모양을 오려 가운데 올려 놓고 분당을 뿌린다.



12 체리를 올려 장식한다.