

เค้กลูกตาลมะพร้าว

สำหรับ 5 ถ้วย

ถ้วยทรงสี่เหลี่ยมพื้นผ้าขนาด กว้าง 5.5cm x ยาว 11.8cm x สูง 4cm
 ถาดอบเนื้อเค้ก 24x24cm

แป้งเค้ก _____ กรัม ตีตามได้ในไลฟ์สด

ผงฟู 1/2 ชช

น้ำตาลป่น 40 กรัม

กะทิ 22 กรัม

ไข่แดง 40 กรัม

น้ำมันพืช 22 กรัม

น้ำใบเตย 18 กรัม*

กลิ่นใบเตย 1/2 ชช

สีเขียวแก่ 4 หยด

ไข่ขาว 80 กรัม

น้ำตาลทรายป่น 40 กรัม

*หมายเหตุ น้ำใบเตย มาจาก น้ำเปล่า 50 กรัม ใบเตยสับ 13 กรัม บั่นด้วยก้นแล้วกรองมาใช้ 9 กรัม

1 ร่อนแป้ง ผงฟู น้ำตาลป่น พักไว้

2 ในกะละมัง ตี กะทิ ไข่แดง น้ำมันพืช น้ำใบเตย กลิ่น สี จนเข้ากัน ใส่ส่วนที่ 1 ลงไป คนด้วยตะกร้อมือ

3 ตีไข่ขาว จนมีฟอง ใส่น้ำตาลป่น ตีจนตั้งยอด 95% ใส่ถาดอบขนาด 24x24cm อบ 170 องศา 13 นาที

หน้าซอสกะทิ

กะทิ _____ กรัม ตีตามได้ในไลฟ์สด

แป้งข้าวเจ้า 24 กรัม

นต ทราย 50 กรัม

เจลาติน 2 แผ่น

เกลือป่น 1/4 ชช

ลูกตาล 100 กรัม

วิปปิ้งครีมแมค 50 กรัม

ลูกชิด 28 กรัม

ข้าวโพด 70 กรัม.

1 นำกะทิ น้ำตาลทราย เกลือ วิปปิ้งครีม แป้งข้าวเจ้า ขึ้นตั้งไฟกลาง เบอร์ 7 คนตลอดจนส่วนผสมเดือด

2 ยกออกจากความร้อน เติมเจลาติน คนให้ละลาย

3 วางลูกตาล ลูกชิด ข้าวโพด บนหน้าเค้ก

4 นำซอสกะทิที่ทำไว้ ตักราดทับบนหน้าลูกตาล ให้ทั่ว แช่เย็น จนเซต 20-30 นาที

