



BLACK FOREST CAKE



Disusun Oleh:
Dra. Sudewi Yogha, M.Si

Program Studi Pendidikan Tata Boga
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia

2010

SEJARAH BLACK FOREST

Black Forest cake mulai dikenal di Jerman pada akhir abad 16 dengan sebutan *Schwarzwälder kirschtorte*, yang berarti *black forest cherry* atau "hutan" ceri nan sepi. Para sejarawan percaya, kue ini berasal dari daerah Der Schwarzwald atau Black Forrest (*German Selatan*). Schwarzwald merupakan suatu daerah pegunungan, dengan lembahnya yang ditumbuhi pohon cemara dan oaks sangat menawan. Selain itu juga daerah ini terkenal dengan buah cerinya yang asam dan juga *Kirschwasser* (brandy ceri tanpa biji yang disuling dua kali, terbuat dari ceri Morello yang asam). Buah-buahan tadi kemudian diolah menjadi lapisan kue tar yang akhirnya dikenal dengan nama cake Black Forest. Cake ini merupakan kue berlapis coklat dengan kirsch, whipped cream, buah ceri yang asam, dan parutan coklat yang melengkung.

BAHAN YANG DIGUNAKAN

Bahan utama :

6 btr telur

150 g gula kaster

100 g mentega, cairkan

120 g tepung terigu segitiga, ayak terlebih dahulu

25 g cokelat bubuk

Bahan olesan :

1200 ml whipped cream

125 g whip cream

Bahan Pelengkap :

1 klg chery hitam tiriskan

50 ml kirch / rhum

100 g dark cooking chocolate, serut

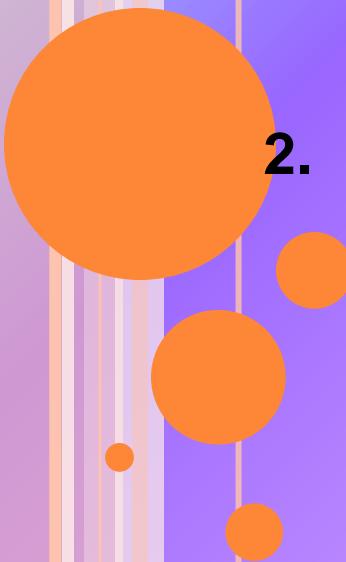
12 bh cerry merah

ALAT – ALAT YANG DIGUNAKAN

Timbangan digital
Ayakan tepung terigu
Com adonan
Mikser
Loyang bulat ukuran 22 cm
Spatula
Oven
Rak pendingin
Pallet
Pisau
Talenan
Pembuka kaleng



LANGKAH PEMBUATAN

- 
1. Siapkan Loyang bulat ukuran 22 cm yang dialasi kertas roti, diolesi margarine dan ditaburi tepung terigu. Pasang Oven 180 . Kocok telur dan gula hingga putih dan kental. Masukkan campuran tepung terigu, aduk rata. Masukkan mentega cair, aduk rata. Masukkan mentega cair, aduk rata. Tuang ke Loyang panggang 50 menit hingga matang. Angkat, dinginkan.
 2. Penyelesaian : Belah cake menjadi dua bagian percikan kirch / rhum. Pada kedua permukaan bagian dalam kue, oleskan juga whip cream. Taburkan buah cerry hitam, tangkupkan. Oles seluruh permukaan kue dengan whip cream. Taburkan cooking chocolate , beri hiasan cherry merah.

KARETERISTIK

Tekstur : Empuk dan Lembut

Rasa : Manis

Warna : Hitam

Penampilan : Ditutupi oleh cokelat

