



# ***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 FLOREST

Black Forest cake mulai dikenal di Jerman pada akhir abad 16 dengan sebutan *SchwarzwälderKirschtorte*, 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 klng 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, tangkutkan. 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