



## เค้กครีมสด



### ส่วนผสม (เนื้อเค้ก ขนาด3 ปอนด์)

แป้งเค้กตราพัดโบก	80	กรัม
ผงฟู	1/2	ช.ช.
ไอซิ่ง (1)	50	กรัม
เกลือ	1/4	ช.ช.
น้ำมันพืช	60	กรัม
ไข่แดง	3	ฟอง
นมข้นจืด	60	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1/2	ช.ช.
ไข่ขาว	3	ฟอง
ครีมออฟฟัททาร์	1/4	ช.ช.
ไอซิ่ง (2)	70	กรัม

### วิธีทำเนื้อเค้ก

1. ร่อนแป้ง, ผงฟู, ไอซิ่ง (1), เกลือ เข้าด้วยกัน
2. เติมน้ำมันพืช, ไข่แดง, นมข้นจืด และกลิ่นวานิลลา ใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากัน พักไว้
3. ใช้หัวตะกร้อมือตีไข่ขาว, ครีมออฟฟัททาร์ และไอซิ่ง (2) ด้วยความเร็วสูงสุดจนกระทั่งตั้งยอด
4. ผสมส่วนผสมข้อ 2 และ 3 เข้าด้วยกัน
5. เทลงพิมพ์ 3 ปอนด์ อบอุณหภูมิ 180°C 25-30 นาที

### ครีมเมฆนหวาน

วิชิวิปทอปปิ้งโกลด์เลเบล	300	กรัม
ชีอคโกแลตชูด-ตกแต่ง		
นมข้นหวาน	35	กรัม

มาราชิโนเชอริ-ตกแต่ง

### วิธีทำ

1. ตี วิชิวิปทอปปิ้งโกลด์เลเบล และนมข้นหวาน ด้วยหัวตีตะกร้อ จนขึ้นตั้งยอดอ่อน
2. สไลด์เค้กเป็น 3 ส่วน
3. ปาดเค้กระหว่างชั้นด้วย วิชครีมผสมนมข้นหวาน
4. ตกแต่งเค้กด้วย วิชครีมผสมนมข้นหวาน ชีอคโกแลตชูด และมาราชิโนเชอริ