



크리스마스 케이크

소요시간:

🕒 2시간

사람 수:

👥 8 인분

수준:

●●● 어려움

재료

케이크의 경우

양

달걀	4개
전유 요구르트	250ml
버터	120g
설탕	125g
밀가루	200g
옥수수 전분	150g
베이킹 이스트 1회분 봉지	1개
소금 한 꼬집	1
바닐라	

속재료의 경우

양

크림	200g
밀크초콜릿	300g

크리스마스 케이크 ~ 단계별 설명

- 오븐을 섭씨 180도로 예열한다. 베이킹 접시(지름 24cm)에 기름을 바른다. 바닥과 옆면에 베이킹 페이퍼를 낸다.
- 달걀 노른자를 흰자로부터 분리한다.
- 볼에 버터를 넣어 상온에서 크림처럼 만들고 설탕의 절반을 넣는다.
- 그런 다음, 달걀 노른자 2개를 넣고 잘 섞는다. 바닐라와 요구르트를 넣는다.
- 이스트를 체로 친 다음, 섞어 놓은 혼합물에 넣는다.
- 또 다른 볼에 전기 믹서기로 남은 달걀 흰자 2개가 흰 거품처럼 될 때까지 휘젓는다. 그 다음, 남은 설탕을 천천히 넣어주고, 믹서기를 들어 올렸을 때 거품 봉우리 모양이 견고하게 유지될 때까지 휘젓는다.
- 큰 금속 스푼을 이용해 달걀 흰자 절반을 부드럽게 펴서 버터 혼합물에 넣고 섞는다. 남은 달걀 흰자도 마찬가지로 한다.
- 준비된 베이킹 접시에 붓고 섭씨 180도에서 약 45-50분간 굽는다. 익었는지 꼬챙이로 테스트해 확인한다.
- 밀크초콜릿 가나슈 속재료: 크림을 냄비에 붓고 약한 불로 가열한다. 끓기 시작하면 볼을 끄고 초콜릿을 넣고 녹인다. 혼합물은 부드럽고 균일해야 한다. 식게 놔둔다.
- 작은 초콜릿 슈가 페이스트 맥대에서 어린나무와 별 모양을 잘라낸다.
- 골드 파우더가 든 식용 착색제로 별을 코팅하고, 약 1시간 동안 굳어지게 놔둔다.



12. 케이크를 반으로 자른다. 스패들라를 사용해 케이크 안쪽에 밀크초콜릿 가나슈를 바른다. 다음, 케이크 틀레를 따라 페레로 로셴을 두 줄 두른다.
13. 마지막으로, 이수시개를 어린나무와 별 중간에 꽂아 케이크 위에 부착한다.