크리스마스 케이크

소요시간:	사람 수:	수준:
2시간	8 인분	●●● 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

1. 오븐을 섭씨 180도로 예열한다. 베이킹 접시(지름 24cm)에 기름을 바른다. 바닥과 옆면에 베이킹 페이퍼를 댄다.
2. 달걀 노른자를 흰자로부터 분리한다.
3. 볼에 버터를 넣어 상온에서 크림처럼 만들고 설탕의 절반을 넣는다.
4. 그런 다음, 달걀 노른자 2개를 넣고 잘 섞는다. 바닐라와 요구르트를 넣는다.
5. 이스트를 체로 친 다음, 섞어 놓은 혼합물에 넣는다.
6. 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.
7. 큰 금속 스푼을 이용해 달걀 흰자 절반을 부드럽게 떠서 버터 혼합물에 넣고 섞는다. 남은 달걀 흰자도 마찬가지로 한다.
8. 준비된 베이킹 접시에 붓고 섭씨 180도에서 약 45-50분간 굽는다. 익었는지 꼬챙이로 테스트해 확인한다.
9. 밀크초콜릿 가나슈 속재료: 크림을 냄비에 붓고 약한 불로 가열한다. 끓기 시작하면 불을 끄고 초콜릿을 넣고 녹인다. 혼합물은 부드럽고 균일해야 한다. 식게 놔둔다.
10. 작은 초콜릿 슈가 페이스트 막대에서 어린나무와 별 모양을 잘라낸다.
11. 골드 파우더가 든 식품 착색제로 별을 코팅하고, 약 1시간 동안 굳어지게 놔둔다.

12. 케이크를 반으로 자른다. 스패튤라를 사용해 케이크 안쪽에 밀크초콜릿 가나슈를 바른다. 다음, 케이크 둘레를 따라 페레로 로쉐를 두 줄 두른다.

13. 마지막으로, 이쑤시개를 어린나무와 별 중간에 꽂아 케이크 위에 부착한다.