



생일 케이크

소요시간: 2시간
 사람 수: 8 인분
 수준: 어려움

재료

케이크의 경우 양

큰 케이크 턴	지름 24cm, 높이 10cm
생크림	330g
설탕	330g
달걀	4개
밀가루	280g
헤이즐넛 기반 밀가루	50g
베이킹파우더	16g
바닐라	10g

장식의 경우 양

화이트초콜릿	1500g
페레로 로쉐 필요에 따라	

생일 케이크 - 단계별 설명

- 냉장고에서 차게 만든 크림을 휘젓는다.
- 큰 볼에 달걀과 설탕을 넣고 전기 믹서로 약 15분간 휘저어 섞어준다.
- 밀가루 종류 00과 헤이즐넛 기반 밀가루, 베이킹파우더를 체로 친 다음, 바닐라와 함께 혼합물에 더해준다. 마지막으로, 휘저은 크림을 더하고, 부드럽게 잘 섞어준다.
- 섭씨 180도로 예열한 오븐에서 스펀지 케이크를 30분간 구워준다. 다음, 또 다시 섭씨 160도에서 20분간 구워준다.
- 위에 올라갈 케이크를 위해, 재료 분량을 절반으로 줄이고 레시피를 반복하고 지름 18cm/높이 10cm 틀을 사용한다. 각각의 스펀지 케이크는 3개로 등분할 것이다.
- 크림을 냄비에 붓고 약한불로 가열한다. 끓기 시작하자마자 불을 끄고 초콜릿을 더해 녹인다. 혼합물은 부드럽고 균일해야 한다. 식힌다.
- 스패툴라를 가지고 밀크초콜릿 가나슈를 케이크 안에 채우고, 케이크 외부에도 바른다. 약간의 화이트초콜릿을 이중 냄비(더블 보일러)에 녹이고 케이크 위에 즐줄 부어 옆면으로 흘러내리게 한다.
- 위쪽 케이크를 아래쪽 케이크 위에 얹고 케이크 하부를 따라 동글게 페레로 로쉐로 장식하여 마무리한다.