



**Anchor Chef's Classic Whipping Cream**

ครีมหนักๆ รสชาติละมุน สดตัวทุกเมนู

**เค้กบัตเตอร์เลมอนวิปครีมชีส**

*Lemon Butter Cake with Cream Cheese Whip*



**CAKE AND DESSERT**

ทำจากนมโคแท้  
100%

# เค้กบัตเตอร์เลมอนวิปครีมชีส

Lemon Butter Cake with Cream Cheese Whip



## ส่วนผสมสำหรับ 6 เซิร์ฟ

### ส่วนผสมที่ 1 เค้ก

แองเคอร์ เนยสด ชนิดเค็ม	250	กรัม
แองเคอร์ ครีมชีส	150	กรัม
น้ำตาลทราย	1	ถ้วย
เกลือป่น	1/4	ช้อนชา
ไข่ไก่	5	ฟอง
น้ำเลมอน	4	ช้อนโต๊ะ
แป้งสาลีอเนกประสงค์	1+1/2	ถ้วย
ผงฟู	1+1/2	ช้อนชา
เบกกิ้งโซดา	1/2	ช้อนชา
ผิวเลมอน	2	ช้อนชา

### ส่วนผสมที่ 2 หน้าเค้ก

แองเคอร์ เชฟส์คลาสสิก	2	ถ้วย
วิปป์ครีม		
แองเคอร์ครีมชีส	100	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	1/2	ถ้วย
เลมอนเชื่อมสำหรับตกแต่ง		

ต้นทุนเซิร์ฟ 75.00 บาท  
แนะนำขาย 140.00 บาท

## วิธีทำเค้ก

- 1 ตีแองเคอร์ เนยสด ชนิดเค็ม กับ แองเคอร์ ครีมชีส น้ำตาลทราย และเกลือเข้าด้วยกันจนขึ้นฟู
- 2 ใส่ไข่ไก่ ตีให้เข้ากันจนฟู ใส่น้ำเลมอน คนให้เข้ากัน
- 3 ใส่แป้งสาลีอเนกประสงค์ ผงฟู เบกกิ้งโซดา และผิวเลมอน ตะล่อมให้เข้ากัน เทใส่พิมพ์ขนาด 7 นิ้ว สูง 1 นิ้ว จำนวน 3 พิมพ์ นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 นาที หรือจนสุก พักไว้ให้เย็น
- 4 ตีแองเคอร์ ครีมชีส กับน้ำตาลไอซิ่งให้ขึ้นฟู ใส่ แองเคอร์ เชฟส์ คลาสสิก วิปป์ครีม ตีต่อให้เข้ากันจนฟูอยู่ตัว แช่เย็นไว้
- 5 นำเค้กออกจากพิมพ์ วางเค้กลงบนจานเซิร์ฟ บีบวิปป์ครีมชีสเป็นรูปหยดน้ำบนหน้าเค้กให้สวยงาม ทำซ้ำจนครบเค้ก 3 ชั้น โรยผิวเลมอน แต่งด้วยเลมอนเชื่อม

## วิธีทำเลมอนเชื่อม

- 1 นำเลมอนมาหั่นแฉกหนา 0.5 เซนติเมตร 2 ผล คลุกกับเกลือ 1 ช้อนโต๊ะให้ทั่ว พักไว้ 10 นาที จากนั้น ล้างออกพักให้สะเด็ดน้ำ
- 2 ต้มน้ำ 1 ถ้วย กับน้ำตาล 1 ถ้วย จนเดือด สังเกตว่าน้ำตาลละลายหมดแล้ว ใส่เลมอนลงไปเชื่อม โดยใช้ไฟอ่อนจนน้ำเชื่อมเหนียวใสเป็นเงา
- 3 ตักชิ้นเลมอนขึ้น พักบนตะแกรง นำไปอบลมร้อน ใช้อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส ประมาณ 1 ชั่วโมง ก็นำมาตกแต่งเค้กได้

สแกน QR code  
รับสูตรอาหารฟรี!  
จากแองเคอร์

