

## Resep Serba Cokelat

### PERMADANI INDAH




BAHAN : Permadani  
75 gram tepung terigu  
200 ml susu cair  
1 sdm gula pasir

1 butir telur  
1 sdm margarine leleh  
3 sdm cokelat meyses warna-warni  
1 liter es krim WALL'S chocolate Blizzard  
Hiasan : whipping cream, cokelat leleh dan stroberi segar.

#### CARA MEMBUAT :

#### CARA MEMBUAT :

1		Permadani : campur tepung terigu dengan susu cair, gula pasir, aduk rata, masukkan telur dan margarine leleh, aduk rata. Siapkan wajan pipih ukuran 20 cm buat dadar tipis taburi dengan cokelat meyses warnap-warni.
2		Penyajian : siapkan pinggan kecil, taruh dadar, beri 2 skup es krim WALL'S chocolate Blizzard, hias dengan whipping cream, cokelat leleh dan stroberi segar.
3		Sajikan segera.

Untuk : 6-8 orang

## Resep Serba Cokelat

### PUDING MOKACINO KARAMEL

#### BAHAN :

##### Puding untuk isian :

1 bungkus agar-agar bubuk SAGAR warna cokelat  
3 sdt bubuk kopi instant, 150 gram gula pasir  
700 ml air  
pudding mokacino  
1 bungkus agar-agar bubuk SAGAR warna cokelat  
700 ml susu cair, 200 gram gula pasir  
3 sdt bubuk kopi instant, 1 sdm cokelat bubuk  
1 sdm tepung maizena  
100 ml krim kental  
2 putih telur

##### Saus karamel :




500 ml susu cair  
2 sdm tepung maizena  
200 gram gula pasir  
100 ml krim kental

Hiasan : jeruk manis dan buah stroberi segar

#### CARA MEMBUAT :

1		Puding isian : siapkan loyang bentuk segiempat ukuran 20 cm, basahi dengan air, sisihkan , campur agar-agar bubuk SAGAR dengan kopi instant gula pasir dan air, aduk rata dan masak hingga mendidih, tuangkan kedalam loyang dinginkan setelah dingin, potong dadu 1 cm, sisihkan.
2		Siapkan cetakan puding bentuk cincin ukuran 1250 ml, basahi dengan air sisihkan.
3		Puding mokacino : campur agar-agar SAGAR dengan susu cair, gula pasir, kopi instant, cokelat bubuk dan tepung maizena masak hingga mendidih, angkat, masukkan krim kental, aduk rata, sementara kocok putih telur hingga mengembang dan kaku. Campurkan kedalam puding aduk rata.

## Resep Serba Cokelat

4		Penyelesaian : tuangkan adonan sedikit-sedikit taburkan puding isian, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari pendingin.
5		Saus karamel : campur susu cair dengan tepung maizena, aduk rata, panaskan gula pasir dalam wajan, gunakan api kecil hingga menjadi karamel, tuangkan susu cair dan amsak hingga karamel larut dan mengental, masukkan krim kental, masak sebentar, angkat, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam leamri pendingin.
5		Sajikan puding dengan saus karamel.

Untuk : 12 potong

## Resep Serba Cokelat

### CAKE COKELAT IRIS



Bahan:  
180 gram kismis  
2 butir telur  
80 gram gula palem  
175 gram tepung terigu  
Lelehkan:  
200 gram cokelat masak  
125 gram mentega  
Olesan Penutup:  
2 Kuning telur  
125 gram gula pasir  
50 ml krim kental  
200 gram mentega, kocok lembut  
150 gram cokelat oles roti  
Hiasan: Cokelat masak, lelehkan

Cara membuat:

1		Siapkan loyang segiempat ukuran 20 cm, olesi dengan mentega dan alasi dengan kertas roti. Panaskan oven dengan temperatur 180 derajat Celcius.
2		Kismis rendam sebentar dalam air dan tiriskan.
3		Olesan penutup: Campurkan kuning telur, gula pasir dan krim kental, aduk rata dan tim hingga larut, angkat, dinginkan. kocok mentega hingga lembut, tambahkan cokelat oles dan adonan telur, aduk rata.

Resep Persembahan indosiar.com

seluruh resep yang ditampilkan diambil dari transkripsi program tayang Indosiar

## Resep Serba Cokelat

4		Kocok telur dan gula palem hingga lembut, masukkan cokelat masak, mentega dan tepung terigu, aduk rata.
5		Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 30 menit hingga matang, angkat, hilangkan uap panasnya.
6		Setelah kue dingin beri olesan penutup di atasnya, hias dengan cokelat masak dan potong menurut selera.

Untuk: 12 potong

## **BOLA JERUK MANIS**



### **BAHAN:**

6 butir telur  
180 gram gula pasir  
1 sdt cake emulsifier  
150 gram tepung terigu  
2 sdm syrup sari jeruk  
100 gram margarine, lelehkan  
150 gram jeruk manis dalam kaleng  
Hiasan :  
150 gram cokelat masak "white" lelehkan  
essens jeruk secukupnya  
kulit jeruk Sunkist, iris dan jeruk manis

### **CARA MEMBUAT:**

1. Panaskan oven dengan temperature 180 derajat Celcius, siapkan loyang bentuk cincin ukuran 22 cm, olesi dengan margarine dan taburi tepung terigu, sisihkan.
2. Kocok telur bersama gula pasir dan cake emulsifier hingga mengembang dan lembut.
3. Masukkan tepung terigu, aduk rata, tambahkan margarine leleh, aduk rata.
4. Tuangkan sedikit-sedikit kedalam loyang dan taburi jeruk manis, lakukan bergantian dan panggang selama 45 menit hingga matang, angkat.
5. Setelah dingin hias dengan cokelat masak "white" irisan kulit jeruk Sunkist dan jeruk manis.
6. Sajikan sebagai teman minum teh atau kopi.

Untuk: 20 potong

## Resep Serba Cokelat

### WAFEL COKELAT



#### BAHAN :

200 gram tepung terigu  
25 gram cokelat bubuk  
1 sdt baking powder  
1/4 sdt garam  
100 gram gula pasir  
300 ml susu cair  
4 kuning telur  
50 gram mentega cair  
2 putih telur, kocok kaku

#### CARA MEMBUAT :

1. Campur tepung terigu dengan cokelat bubuk, baking powder, garam dan gula pasir, aduk rata.
2. Masukkan susu cair dan kuning telur, aduk rata, tambahkan mentega cair, aduk rata. Masukkan putih telur yang telah dikocok, aduk rata dan diamkan selama 15 menit.
3. Siapkan cetakan wafel, olesi dengan sedikit mentega, tuangkan adonan hingga hampir penuh dan matangkan.
4. Sajikan hangat.

Untuk : 16 potong



## **CHOCOLATE CHEESE CAKE**



**BAHAN : Dasar**

100 gram biskuit marie, haluskan

100 gram mentega

1 sdt kayumanis bubuk

adonan :

150 gram cokelat masak dark

500 gram cream cheese

100 gram gula pasir castor

2 butir telur

50 gram tepung terigu

1 sdm cokelat bubuk

80 ml yogurt

taburan : cokelat bubuk, gula bubuk dan stroberi segar

**CARA MEMBUAT :**

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran : 20 cm alasi dasar loyang dengan aluminium foil. Panaskan oven dengan temperature 180 Derajat Celcius.
2. Dasar : campur biskuit marie dengan mentega dan kayumanis bubuk, aduk rata dan tata didasar loyang, padatkan.
3. Adonan : kocok cream cheese dengan gula pasir hingga lembut, masukkan telur dan kocok hingga rata, tambahkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata, masukkan yogurt dan cokelat masak yang telah dilelehkan, aduk rata.
4. Tuangkan kedalam loyang dan panggang selama 1 jam, angkat, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari pendingin selama 3 jam.
5. Hias dengan cokelat, gula bubuk dan stroberi.
6. Sajikan dingin.



## **CAKE LAPIS TABUR ENTING KACANG**



**BAHAN :**

10 kuning telur  
6 putih telur  
175 gram gula pasir  
1/2 sdt cake emulsifier/tbm/sp/ovalet  
150 gram tepung terigu  
100 gram margarin, lelehkan  
pasta moka secukupnya  
vanilla nougat :  
250 gram cokelat oles roti  
150 gram krim bubuk campur dengan 200 ml susu dingin, kocok  
300 gram enting kacang, tumbuk kasar  
Hiasan : enting kacang dan ceri merah

**CARA MEMBUAT :**

1. Siapkan loyang bulat ukuran 22 cm, olesi dengan margarine, taburi tepung terigu, sisihkan. Panaskan oven dengan temperatur 180 derajat Celcius.
2. Kocok telur kuning, putih bersama gula pasir dan cake emulsifier, hingga mengembang dan lembut.
3. Masukkan tepung terigu, aduk rata, tambahkan margarin leleh, aduk rata, tambahkan pasta moka, aduk rata dan tuangkan kedalam loyang dan panggang selama 40 menit hingga matang.
4. Vanilla nougat : campur cokelat oles dengan krim yang telah dikocok, aduk rata.
5. Penyelesaian : potong kue menjadi 3 bagian mendatar, olesi dengan olesan krim, taburi dengan enting kacang, ratakan susun kembali. Hias seluruh permukaan kue dan taburi enting kacang dan ceri merah. Simpan dalam lemari pendingin.
6. Sajikan dingin.

Untuk : 12 potong

## **CAKE ZEBRA BINTIK COKELAT**



### **BAHAN :**

300 gram margarin  
250 gram gula pasir  
1 sdm rum baker  
10 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya  
300 gram tepung terigu  
1 sdt baking powder  
6 sdm cokelat meyses  
adonan cokelat :  
3 sdm cokelat bubuk  
2 sdt pasta cokelat

### **CARA MEMBUAT :**

1. Panaskan oven dengan temperature 180 derajat Celcius, siapkan loyang bentuk cincin ukuran 24 cm, olesi dengan margarine dan taburi tepung terigu, sisihkan.
2. Kocok margarin dan gula pasir hingga lembut, masukkan vanili bubuk dan kuning telur bertahap dan terus kocok hingga rata. Masukkan tepung terigu dan baking powder, aduk rata.
3. Tambahkan putih telur yang telah dikocok kaku, aduk rata.
4. Adonan cokelat : ambil 1/4 adonan beri cokelat bubuk dan pasta cokelat, aduk rata.
5. Tuangkan 1/2 bagian adonan putih ke loyang, tuangkan adonan 1/2 bagian adonan cokelat dan taburi dengan 3 sdm cokelat meyses, aduk-aduk buat pola marmer, tuangkan sisa adonan putih dan adonan cokelat, taburi meyses dan bentuk pola marmer.
6. Panggang selama 45 menit hingga matang, angkat.
7. Sajikan sebagai pelengkap minum teh atau kopi.

Untuk : 16 potong

## Resep Serba Cokelat

### CHOCO TEA CAKE



#### BAHAN :

275 gram cokelat masak "dark"  
150 gram gula kastor  
175 gram mentega tawar  
1 sdt vanilla essens  
5 butir telur pisah kuning dan putihnya  
100 gram tepung terigu  
hiasan : cokelat oles dan gula bubuk dan kue kering

#### CARA MEMBUAT :

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 22 cm, alasi kertas roti, olesi mentega dan taburi tepung terigu, panaskan oven dengan temperature 180 derajat Celcius.
2. Cokelat masak, gula pasir dan mentega taruh dalam wadah dan lumerkan, aduk rata, angkat dan hilangkan uap panasnya. Tambahkan vanilla essens, aduk rata.
3. Kuning telur kocok lembut dan tuangkan kedalam adonan cokelat, aduk rata. Masukkan tepung terigu, aduk rata.
4. Putih telur kocok hingga mengembang dan kaku, campurkan kedalam adonan cokelat, aduk rata, tuangkan kedalam loyang.
5. Panggang selama 45 menit hingga matang, angkat.
6. Taburi gula bubuk, potong dan sajikan sebagai sajian minum teh atau kopi.

Untuk : 12 potong

## Resep Serba Cokelat

### PAI COKELAT CHIPS



#### BAHAN :

300 gram tepung terigu  
175 gram margarin  
50 ml air  
1/2 sdt garam  
1 sdm gula pasir  
1 butir telur  
Isi :  
200 ml susu cair  
1 sdm cokelat bubuk  
50 gram gula pasir  
10 gram tepung maizena  
125 gram cokelat masak oles roti  
4 sdm pasta kacang  
50 gram cokelat chips

#### CARA MEMBUAT :

1. Siapkan loyang pai ukuran kecil, olesi dengan margarine, sisihkan.
2. Kulit : campur tepung terigu dengan margarine, aduk rata hingga seluruh tepung tertutup margarine. Campur air dengan garam dan gula pasir, aduk rata tuangkan ke tepung, aduk rata dan tambahkan telur, aduk rata kembali hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk, diamkan selama 15 menit.
3. Isi : Campur susu cair dengan cokelat bubuk, gula pasir dan tepung maizena, aduk rata, setelah mendidih dan mengental, angkat. Tambahkan cokelat oles dan pasta kacang, aduk rata, simpan dalam lemari pendingin.
4. Penyelesaian : pipihkan adonan dan cetak dalam cetakan kulit pai, panggang dalam oven dengan temperature 180 derajat selama 15 menit, atau hingga matang, angkat. Hilangkan uap panasnya, isi dengan isian taburi cokelat chips dan simpan dalam lemari pendingin.
5. Sajikan dingin.

Untuk : 20 buah

## **PISANG GORENG SAUS COKELAT**



### **BAHAN :**

10 buah pisang raja  
Minyak untuk menggoreng  
Adonan tepung :  
250 ml susu cair  
125 gram margarine  
1 sdm gula pasir  
100 gram tepung terigu  
4 butir telur  
Saus :  
250 gram cokelat masak, lelehkan  
200 ml krim kental  
50 gram gula pasir  
50 ml air  
Hiasan : buah stroberi segar

### **CARA MEMBUAT :**

1. Didihkan air bersama margarine dan gula pasir, setelah mendidih masukkan tepung terigu, aduk rata dan masak hingga menjadi pasta adonan yang kalis, angkat.
2. Setelah agak dingin masukkan telur satu persatu dan aduk rata hingga menjadi adonan yang kental.
3. Saus : campur cokelat masak leleh, krim kental, gula pasir dan air, aduk rata, didihkan, angkat.
4. Pisang raja potong menurut selera dan panaskan minyak goreng.
5. Celupkan pisang ke dalam adonan dan goreng hingga berwarna kecoklatan, angkat.
6. Sajikan hangat dengan saus cokelat dan hias dengan buah stroberi segar.

Untuk : 30 potong

## *Resep Serba Cokelat*

### **CHOCO RING CAKE**

Bahan :

100 gram gula palem  
100 gr cokelat bubuk  
175 gram margarin  
3 butir telur  
250 gram tepung self-raising  
200 gram cokelat masak dark&white potong dadu  
100 ml krim kental  
75 gram cokelat masak lelehkan  
2 sdm margarin lelehkan

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperature 180 derajat celcius, siapkan loyang bentuk cincin ukuran 1 liter.
2. Campur tepung self-raising dengan gula palem, margarin dan cokelat bubuk, aduk rata, masukkan telur satu persatu dan cokelat masak, aduk rata.
3. Panggang selama 40-50 menit angkat dan hias dengan saus cokelat, koktail buah dan strawberry.
4. Untuk saus panaskan krim kental, cokelat masak dan margarin aduk rata.

Untuk : 10 potong

## Resep Serba Cokelat

### CHOCO SPONGE ROLL



#### Bahan :

4 kuning telur  
1 putih telur  
80 gram gula pasir  
1/2 sdt cake emulsifier  
50 gram tepung terigu  
10 gram cokelat bubuk  
pasta cokelat secukupnya  
80 gram margarine, lelehkan  
Olesan : selai cokelat atau vla instant, secukupnya

#### Cara membuat :

1. Siapkan loyang ukuran 20 cm olesi dengan margarine dan taburi tepung terigu, dan dandang yang cukup untuk loyang ukuran 20 cm, panaskan dengan air yang cukup.
2. Kocok telur bersama gula pasir dan cake emulsifier/tbm/ovalet/sp, kocok hingga mengembang dan lembut.
3. Masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata, tambahkan margarine cair, aduk rata dan tuangkan kedalam loyang.
4. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat siapkan kertas roti dan tuangkan kue, dinginkan dan olesi dengan selai cokelat, gulung dan padatkan.
5. Potong-potong sajikan.

Untuk : 8 potong



## *Resep Serba Cokelat*

### **MOUSSE COKELAT**



Bahan :

5 butir telur

80 gram gula pasir

3 sdm gelatin larutkan dengan 50 ml air panas

250 gram cokelat masak lelehkan

250 ml krim kental

Hiasan : whipped cream dan ceri merah

Cara membuat :

1. Kocok kuning telur dengan gula diatas api kecil dengan menggunakan 2 buah wadah, satu untuk air panas dan satu untuk adonan telur, kocok hingga lembut dan mengembang, angkat. Masukkan larutan gelatin dan cokelat masak yang telah dilelehkan, aduk rata.
2. Kocok krim kental hingga mengembang dalam keadaan dingin, kemudian campur dengan adonan telur, aduk rata.
3. Tuangkan ke dalam gelas, dinginkan selama 2 jam.
4. Sajikan dingin hias dengan whipped cream dan ceri merah.

Untuk : 6 gelas

## Resep Serba Cokelat

### BLACK FOREST TRIFFLE



Bahan : cake cokelat  
5 kuning telur dan 3 putih telur  
100 gr gula pasir  
100 gr tepung terigu  
2 sdm cokelat bubuk  
100 gram margarine, cairkan  
1 kaleng (400 gram) ceri hitam dalam syrup, siap beli  
kirchwasser/rum, bila suka  
250 ml krim kental, kocok dingin atau dapat menggunakan 100 gram krim bubuk kocok dengan 175 ml susu cair dingin hingga mengembang  
Hiasan : irisan cokelat masak dan ceri merah

Cara membuat :

1. Cake cokelat : panaskan oven dengan temperature 180 derajat Celcius, siapkan loyang segiempat ukuran 20 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.
2. Kocok gula dan telur hingga mengembang, masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata, tambahkan margarin cair, aduk rata dan tuangkan ke dalam loyang.
3. Panggang selama 30 menit hingga matang angkat, dinginkan dan potong-potong.
4. Siapkan gelas bertangkai, isi dengan potongan kue didasar gelas, tuangkan syrup, ceri hitam dan rum, bila suka buah ceri hitam krim kental yang telah dikocok dan susun lagi berurutan, kue, ceri dan krim, simpan dalam lemari pendingin selama 30 menit.
5. Hias dengan irisan cokelat masak dan ceri merah.

Untuk : 6 gelas

## Resep Serba Cokelat

### HOT CHOCO SOUFFLE



#### Bahan :

250 gram margarine  
125 gram tepung terigu  
500 ml susu cair  
100 gram gula pasir  
250 gram cokelat masak "dark" lelehkan  
4 kuning telur  
4 putih telur, kocok kaku  
Hiasan : cokelat masak "dark", parut secukupnya

#### Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperature 175 derajat Celcius, siapkan mangkuk tahan panas ukuran kecil 8 cm, olesi dengan margarine, sisihkan.
2. Panaskan margarine, masukkan tepung terigu, aduk rata, masukkan susu cair, gula pasir dan cokelat masak yang telah dilelehkan, aduk rata, angkat. Tambahkan kuning telur, aduk rata.
3. Campur adonan telur dengan putih telur yang telah dikocok kaku, aduk rata.
4. Ambil mangkuk tuangkan adonan dan panggang selama 45 menit hingga matang, keluar dari oven taburi dengan cokelat serut.
5. Sajikan hangat.

Untuk : 12 mangkuk

## Resep Serba Cokelat

### CHOCO CHIFFON CAKE



#### Bahan :

7 kuning telur  
200 gram gula pasir halus  
100 ml minyak selada  
150 ml susu cair  
200 gram tepung terigu ayak  
50 gram cokelat bubuk ayak  
1 sdt baking powder  
7 putih telur  
100 gram gula pasir halus  
1 sdt cream of tartar  
Hiasan : cokelat masak

#### Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 180 derajat Celcius. Siapkan loyang chiffon bentuk cincin ukuran 24 cm, alasi dengan kertas roti dan basahi dengan air.
2. Campur kuning telur dengan gula pasir, aduk rata, masukkan minyak selada, aduk rata tambahkan susu cair aduk rata. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk dan baking powder, aduk rata sisihkan.
3. Kocok putih telur bersama gula pasir dan cream of tartar hingga mengembang dan kaku, masukkan ke dalam adonan telur, aduk rata. Tuangkan kedalam loyang dan panggang selama 45 menit.
4. Setelah matang, angkat balik loyang atau gantungkan terbalik pada botol, setelah uap panasnya hilang kue akan terlepas dengan sendirinya, dinginkan dan hias dengan cokelat masak.

Untuk : 12 potong

## Resep Serba Cokelat

### CAKE COKELAT LEMBUT



**Bahan :**

15 kuning telur

6 putih telur

175 gram gula pasir halus

150 gram tepung terigu, ayak

2 sdm cokelat bubuk

1 sdm pasta cokelat

1 sdt baking powder

150 gram margarin , lelehkan

Hiasan : lapis legit atau potongan cokelat masak, syrup gula, 100 gram krim bubuk kocok dengan 175 ml susu dingin, tambahkan cokelat oles secukupnya dan buah segar.

**Cara membuat :**

1. Panaskan oven dengan temperatur 175 derajat Celcius, siapkan loyang oval ukuran 26 cm, olesi dengan margarin dan taburi dengan tepung terigu.
2. Kocok kuning telur, putih telur dan gula pasir hingga mengembang, masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, pasta cokelat dan baking powder, aduk rata. Tambahkan margarin cair, aduk rata. Tuangkan adonan ke dalam loyang.
3. Panggang selama 45 menit hingga matang.
4. Penyelesaian : potong kue mendatar 3 bagian, beri olesan, susun kembali dan hias seluruh permukaan kue, lapisi pinggiran kue dengan irisan lapis legit dan hias dengan buah segar. Simpan dalam lemari pendingin.
5. Potong menurut selera.

Untuk : 16 potong

## *Resep Serba Cokelat*

### **BOLU COKELAT ISI VLAA**

#### **Bahan :**

6 kuning telur  
3 putih telur  
175 gram gula pasir  
100 gram tepung terigu  
20 gram cokelat bubuk ayak  
1/2 sdt baking powder  
80 gram margarine lumerkan  
Vlaa :  
450 ml susu cair  
50 ml krim kental  
100 gram gula pasir  
60 gram tepung maizena  
1/2 sdt garam  
2 kuning telur  
rum secukupnya, bila suka  
Taburan : cokelat bubuk

#### **Cara membuat :**

1. Panaskan oven dengan temperature 175 derajat Celcius, siapkan loyang segiempat 20 cm, olesi dengan margarine, taburi tepung terigu, sisihkan.
2. Bolu : kocok telur dengan gula pasir hingga lembut dan berwarna lebih pucat. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk dan baking powder, aduk rata tambahkan margarine yang telah dilelehkan, aduk rata tuangkan kedalam loyang.
3. Panggan dalam oven selama 30 menit hingga matang, angkat dinginkan.
4. Setelah dingin potong mendatar menjadi 2 bagian sisihkan.
5. Vlaa : susu cair ambil sedikit untuk melarutkan maizena dan tambahkan kuning telur, aduk rata. Sisa susu cair campur dengan krim kental, gula pasir dan garam, aduk rata, tambahkan larutan maizena, aduk rata, didihkan setelah mengental, angkat.
6. Bolu taruh kembali dalam loyang, tuangkan vla dan tutup dengan potongan bolu dan dinginkan.
7. Setelah dingin balik dan taburi cokelat bubuk, hias menurut selera.

Untuk : 12 potong

## *Resep Serba Cokelat*

### **Pisang Gulung Cokelat**

Bahan :

8 lembar kulit lumpia  
8 buah pisang raja matang  
50 gram cokelat masak, serut  
susu kental manis cokelat secukupnya  
keju cheddar parut, secukupnya  
minyak untuk menggoreng

Cara membuat :

1. Ambil selembar kulit lumpia, taruh pisang, beri cokelat serut dan susu kental manis, gulung dan rapatkan.
2. Goreng hingga kecoklatan, angkat.
3. Siapkan piring kue pisang goreng taburi dengan cokelat leleh dan keju cheddar.

Untuk : 8 potong



## Resep Serba Cokelat

### Permen Cokelat

#### *Permen Cokelat*

Bahan :

250 gram cokelat masak "dark" berwarna gelap  
250 gram cokelat masak "white" berwarna putih  
50 gram irisan almond, sangrai  
50 gram hazenut, sangrai  
lemon oil essence, secukupnya  
cetakan cokelat bentuk menurut selera  
kuas untuk menggambar

Cara membuat :

1. Cokelat masak dark dan white, potong-potong, masukkan masing-masing kedalam pinggan tahan panas atau panci yang bersih.
2. Letakkan panci diatas wadah dengan air, kemudian tim dengan api sedang hingga cokelat meleleh.
3. Ambil cetakan cokelat yang bersih, tuangkan cokelat padat tidak ada gelembung udaranya. Kemudian isi penuh dan simpan dalam freezer selama 10 menit hingga mengeras, keluarkan.
4. Bila ingin membuat dengan variasi dua jenis cokelat "dark" dan "white" gunakan kuas gambar untuk mengolesi cetakan dengan satu warna, kemudian simpan selama 3 menit dalam freezer dan tuangkan warna lainnya dan simpan dalam freezer kembali hingga mengeras.
5. Cara mengeluarkan, balik cetakan dan ketukkan ke meja.
6. Simpan cokelat dalam lemari pendingin atau lemari es.

Untuk : 16 - 20 potong

## Resep Serba Cokelat

### Brownies Choco Glazed

#### *Brownies Choco Glazed*

Bahan : 250 gram cokelat masak "dark"  
125 gram mentega tawar/margarine  
100 gram gula palem  
40 gram gula pasir  
2 butir telur  
75 gram tepung terigu  
125 gram kacang mete sangrai, cincang kasar  
150 gram cokelat masak "white", potong dadu kecil

Olesan Choco Glazed :  
175 gram cokelat masak "dark"  
50 gram mentega tawar  
3 sdm syrup jagung atau madu  
1/2 sdt kopi instant

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperature 175 derajat celcius, siapkan loyang dengan ukuran 20 cm bentuk segi empat, alasi dengan kertas roti dan olesi margarine sisihkan.
2. Panaskan dengan api kecil, cokelat masak, mentega tawar bersama gula palem dan gula pasir hingga meleleh dan gula larut, aduk rata, angkat.
3. Masukkan telur dan tepung terigu, aduk rata, tambahkan kacang mete dan potong cokelat masak, aduk rata.
4. Tuangkan kedalam loyang dan panggang selama 25 menit.
5. Olesan : Panaskan dengan api kecil cokelat masak, mentega tawar, syrup jagung dn kopi instan, masak hingga meleleh dan aduk rata, angkat, hilangkan uap panasnya. Simpan dalam lemari pendingin selama 1 jam.
6. Oleskan Choco glazed diatas brownies dan potong menurut selera.

Untuk : 16 potong

## *Resep Serba Cokelat*

### **Brownies Cokelat Keping**

#### ***Brownies Cokelat Keping***

125 gram mentega tawar/ margarine  
125 gram cokelat masak  
200 gram gula pasir  
3 butir telur  
150 gram tepung terigu  
180 gram cokelat keping  
hiasan: gula bubuk dan cokelat masak, lelehkan

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperature 175 derajat celcius, siapkan loyang ukuran 20 cm bentuk segiempat, alasi dengan kertas dan olesi mentega/margarine
2. Tim mentega tawar bersma cokelat masak dan gula pasir hingga meleleh dan gula larut, angkat.
3. Masukkan telur, aduk rata, tambahkan tepung terigu aduk rata, masukan cokelat keping, aduk rata
4. Tuangkan kedalam loyang dan panggang selama 35 menit.
5. Hias dengan gula bubuk dan cokelt masak, sajikan sebagai teman minum teh atau kopi.

Untuk : 16 potong

## *Resep Serba Cokelat*

### **Brownies Cokelat Kacang**

#### ***Brownies Cokelat Kacang***

Bahan :

150 ml syrup jagung  
100 gram cokelat masak  
50 gram margarine  
2 butir telur  
50 gram gula pasir  
75 gram tepung terigu  
100 gram kacang mete sangrai, cincang kasar  
20 kacang mete goreng utuh, untuk hiasan

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 175 celcius, siakan loyang dengan ukuran 20 cm, alasi kertas roti dan olesi dengan margarine, sisihkan.
2. Panaskan syrup jagung bersama cokelat masak dan margarine hingga mencair dan rata, angkat.
3. Kocok lepas telur bersama gula pasir hingga gula larut, masukan tepung terigu, aduk rata.
4. Campur adonan cokelat dengan adonan tepung. Aduk rata, tambahkan kacang mete, aduk rata, tuangkan ke dalam loyang.
5. Panggang selama 35 menit, angkat, diamkan dalam loyang sebentar, tata kacang mete dan tekan selagi kue panas.
6. Sajikan sebagai teman minum kopi atau teh.

Untuk : 16 potong

## *Resep Serba Cokelat*

### **Buah Dengan Cokelat Hias**

#### ***Buah Dengan Cokelat Hias***

Bahan :

250 gram  
3 buah pisang barangan atau pisang ambon  
150 gram strawberry, secukupnya  
tusukan cocktail secukupnya

Cara membuat :

1. Cokelat masak lelehkan.
2. tusuk isang atau strawberry dengan tusukan sate dan celupkan ke dalam cokelat, angkat lumuri dengan cokelat warna-warni, angkat dan simpan dalam lemari pendingin.
3. Setelah cokelat mengeras sajikan.

Untuk : 5 tusuk

## *Resep Serba Cokelat*

### **Mangkuk Cokelat Es Krim**

#### ***Mangkuk Cokelat Es Krim***

Bahan :

250 gram cokelat masak, tim

500 ml es krim moka

Hiasan : Krim dan ceri merah atau hiasan lain menurut selera.

Cara membuat :

1. Siapkan cetakan kecil untuk pai, sisihkan.
2. Cokelat masak ditim hingga mencair, tuangkan ke dalam cetakan dan masukkan ke dalam lemari pendingin diamkan hingga beku.
3. Penyajian, mangkuk cokelat keluarkan dari cetakannya, isi dengan 1 skup es krim, hias dengan krim dan ceri merah, segera sajikan.

## Resep Serba Cokelat

### Cake Coklat Krim

#### *Cake Coklat Krim*

Bahan : Cake  
4 Butir telur  
125 gr gula pasir  
100 gr tepung terigu  
1/4 sdt cake emulsifier  
20 gr cokelat bubuk  
100 gr margarine, lelehkan

Lapisan isi krim :  
700 ml susu cair  
50 ml krim kental  
200 gr gula pasir  
3 sdm cokelat bubuk  
100 gr tepung maizena  
Rum secukupnya, bila suka

Lapisan atas :  
100 gr keripik cokelat  
150 gr cokelat masak, lelehkan  
Hiasan : buah segar

Cara membuat :

1. Cake : panaskan oven dengan temperatur 175 derajat celcius, siapkan loyang ukuran 22 cm, olesi dengan margarine dan taburi dengan tepung terigu, sisihkan. Kocok telur bersama gula, selama 7 menit, masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, aduk rata, tambahkan margarine yang telah dilelehkan, aduk rata. Tuangkan ke dalam oven dan panggang selama 30 menit, angkat, dinginkan.
2. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 22 cm, letakkan kue kedalam loyang dan tekan-tekan, sisihkan.
3. Lapisan isi krim : campur semua bahan menjadi satu, dan masak hingga mengental, angkat beri sedikit rum, bila suka dan tuangkan kedalam loyang simpan dalam lemari pendingin.
4. Lapisan atas: campur keripik cokelat dengan cokelat masak, aduk rata dan tuangkan kedalam loyang kue, simpan dalam lemari pendingin.
5. Hias menurut selera dengan buah segar dan sajikan dingin.

Untuk: 12 Potong

*Resep Persembahan indosiar.com*

seluruh resep yang ditampilkan diambil dari transkripsi program tayang Indosiar



## Resep Serba Cokelat

### Cokelat Strawberry Ice Cake

#### *Cokelat Strawberry Ice Cake*

Bahan :

5 butir telur

150 gram gula pasir

140 gram tepung terigu

20 gram cokelat bubuk

1/2 sdt baking powder

100 gram margarin lelehkan

Es Krim : 1 liter es krim rasa stroberi

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 175 derajat Celcius, siapkan loyang bulat ukuran 20 cm, olesi dengan margarin, taburi dengan tepung terigu, sisihkan siapkan loyang bongkar pasang ukuran 20 cm, sisihkan.
2. Cake : kocok telur bersama gula hingga mengembang dan lembut, masukkan tepung terigu, baking powder dan cokelat bubuk, aduk rata, tambahkan margarin yang telah dilelehkan, aduk rata, tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 30 menit, matang, angkat dan dinginkan.
3. Siapkan loyang bongkar pasang dan lapisi bagian dalam dengan aluminium foil.
4. Potong cake mendatar menjadi 3 bagian, ambil bagian terbawah taruh dalam loyang, tuangkan setengah bagian es krim, tutup dengan potongan kue kedua, tuangkan sisa es krim dan tutup dengan potongan kue ketiga, rapatkan dan tutup dengan aluminium foil, simpan dalam freezer sedikitnya 3 jam.
5. Sajikan sebagai hidangan penutup.

Untuk : 12 potong

## Resep Serba Cokelat

### Choco Swiss Roll

#### *Choco Swiss Roll*

Bahan : bolu  
5 kuning telur  
2 putih telur  
1 sdt cake emulsifier/ovalet/tbm  
100 gram gula pasir  
80 gram tepung terigu  
100 gram margarin, lelehkan  
1/2 sdt baking powder  
pasta cokelat secukupnya  
Krim : 100 gram krim bubuk dan 300 ml susu cair dingin  
150 gram cokelat pasta untuk oles roti/siap beli

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 175 derajat Celcius, siapkan loyang ukuran : 33 cm x 22,5 cm x 1,5 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.
2. Margarin lelehkan, setelah agak dingin campur dengan tepung terigu, aduk rata.
3. Kocok telur dengan gula pasir dan cake emulsifier hingga mengembang dan lembut. Masukkan adonan tepung dan margarin, aduk rata. Tambahkan baking powder dan pasta cokelat, aduk rata.
4. Tuangkan kedalam loyang dan panggang selama 15 menit atau hingga matang cokelat keemasan.
5. Setelah matang selagi panas balik diatas kertas roti dan gulung bersama kertas rotinya.
6. Isi : kocok krim bubuk dengan susu hingga mengembang dan kaku campur dengan setengah bagian pasta cokelat.
7. Buka gulungan kue dan olesi dengan pasta cokelat dan gulung kembali, krim hias masukkan kedalam kantung plastik hias dengan tube bintang, semprotkan memanjang diatas kue hingga seluruh bagian kue tertutup es krim, simpan dalam lemari pendingin.

Untuk : 12 potong

## Resep Serba Cokelat

### Kue Coklat Hias Gula

#### *Kue Coklat Hias Gula*

Bahan :

250 gram margarin/mentega

125 gram gula pasir halus

4 kuning telur

20 gram coklat bubuk

300 gram tepung terigu ayak

Hiasan :

1 sdm putih telur

1/4 sdt Cream Of tartar

200 gram gula halus

1 sdt air jeruk nipis

Cara membuat :

1. Siapkan loyang pipih olesi dengan margarin, sisihkan.
2. Kocok Margarine dan gula pasir hingga mengembang. Masukkan telur bertahap sambil terus di kocok hingga mengembang.
3. Masukkan tepung terigu dan coklat bubuk, aduk rata.
4. Masukkan adonan dalam alat pencetak kue kering, semprotkan adonan beri jarak.
5. Panggang adonan dalam oven dengan temperatur 160 derajat celsius selama 15. Singkat lalu dinginkan.
6. Hiasan : kocok putih telur dengan sebagian gula dan Cream Of tartar. Tambahkan gula bertahap kocok hingga kaku. masukkan air jeruk nipis, aduk rata. Masukkan kedalam kantung semprot dengan tube bintang.
7. Jika kue telah dingin, semprotkan diatasnya hiasan gula dan diamkan hingga kering. setelah mengeras masukan kedalam stoples.

untuk : 700 gram

## Resep Serba Cokelat

### Choco Cup Cake

#### *Choco Cup Cake*

Bahan :

5 Butir telur

150 gram gula pasir

1/4 Sdt cake emulsifier

140 gram tepung terigu

25 gram cokelat bubuk

100 gram margarine, lumerkan

Hiasan :

100 gram

200 ml susu cair

100 gram cokelat masak, serut

atau hias dengan cokelat oles/pasta

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 175 derajat celcius.
2. Siapkan loyang muffin, Beri kertas cup, sisihkan.
3. Kocok telur bersama gula pasir, emulsifier dan tepung terigu selama 7 menit. Masukkan margarine cair, aduk rata.
4. Tuangkan adonan kedalam kertas cup, panggang selama 20 menit, angkat. Dinginkan.
5. Hiasan :kocok krim bubuk dengan susu cair dingin hingga mengembang, masukan ke dalam kantong semprot dan buat sseuai dengan selera, beri coklat serut dan simpan dalam lemari pendingin.
6. Sajikan sebagai teman minum teh atau kopi.

Untuk : 12 buah

## *Resep Serba Cokelat*

### **Moca Cup Cake**

#### ***Moca Cup Cake***

Bahan :

6 Kuning telur

4 Butir telur

150 gr gula pasir

1/4 sdt cake emulsifier

160 gr tepung terigu

1 sdt susuk bubuk

100 gr margarine, lelehkan

Pasta moca secukupnya

Hiasan :

50 gr cokelat oles/pasta

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 175 derajat celcius
2. Siapkan loyang Muffin, beri kertas cup, sisihkan.
3. Kocok telur bersama gula pasir, cake emulsifier, tepung terigu, dan susu bubuk selama 7 menit hingga mengembang, masukan margarine cair, aduk rata, tambahkan moka pasta, aduk rata, tuangkan kedalam loyang.
4. Panggang selama 20 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
5. Hiasan: Masukan pasta cokelat dalam plastik hias dan hiaslah menurut selera.
6. Simpan dalam lemari pendingin.
7. sajikan sebagai teman minum teh atau kopi.

Untuk : 12 buah

## *Resep Serba Cokelat*

### **Cake Cokelat**

#### ***Cake Cokelat***

Bahan:

8 kuning telur

6 putih telur

175 gram gula pasir

150 gram tepung terigu

25 gram cokelat bubuk

1/2 sdt vanili bubuk

150 gram margarin ,lelehkan

Hiasan: potongan cokelat masak

Cara membuat :

1. Siapkan "wonder-pan" ukuran 24 cm, olesi bagian dalam loyang dengan margarin dan taburi terigu, sisihkan.
2. Kocok telur bersama gula hingga mengembang dan lembut.
3. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk dan baking powder, aduk rata.
4. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 30 menit dengan api sedang, hingga matang, angkat.
5. Dinginkan dan hias dengan potongan cokelat masak.

Untuk : 16 potong

## **Chik Sponge Roll**

### **Chik Sponge Roll**

**Bahan :**

5 kuning telur  
2 putih telur  
100 gram gula pasir  
1 sdt cake emulsifier  
80 gram tepung terigu  
1/2 sdt baking powder  
100 gram margarine, lelehkan

**Isian :**

1 sdm margarine  
3 siung bawang merah, iris  
50 gram tepung terigu  
250 ml susu cair  
1 sdt garam, 1/4 sdt merica bubuk dan 1/2 sdt pala bubuk  
1 sdm gula pasir  
1/2 dada ayam matang, potong dadu kecil  
2 sdm kacang polong  
1 batang seledri, iris dan 1/2 batang dan bawang, iris

**Cara membuat :**

1. Panaskan oven dengan temperatur 175 derajat celcius, siapkan loyang. olesi dengan margarine dan taburi dengan tepung terigu. Sisihkan.
2. Isi : Panaskan margarine, tumis bawang merah hingga harum, masukan tepung terigu, aduk rata, tambahkan susu cair, garam, merica, pala, dan gula pasir, aduk rata dan masak hingga mengental, tambahkan potongan ayam, kacang polong, seledri daun bawang.
3. Margarine lelehkan dan setelah agak dingin campur dengan tepung terigu, aduk rata, sisihkan.
4. Kocok telur bersama gula dan cake emulsifier hingga mengembang dan lembut, masukan adonan margarine dan tepung, aduk rata, tambahkan baking powder, aduk rata.
5. Tuangkan kedalam loyang dan panggang selama 15 menit hingga berwarna cokelat keemasan, angkat.
6. Setelah matang selagi panas balik diatas kertas dan gulung bersama kertas rotinya.
7. Buka gulungan kue dan isi dengan isian dan gulung kembali, simpan dalam lemari pendingin.

Untuk : 12 potong

## Resep Serba Cokelat

### Choco Sponge

#### Choco Sponge

Bahan :

6 Butir telur

180 gram gula pasir

1 Sdt cake emulsifier/tbm/ovalet

110 gram tepung terigu

2 sdm susu bubuk

1/2 sdt baking powder

150 gram margarine, lelehkan

30 gram cokelat bubuk

Olesan : Cokelat oles dan Krim hias, 250 gram cokelat masak, lelehkan untuk penutup kue dan hiasan daun.

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 175 derajat celsius, siapkan loyang ukuran 22 cm segiempat, olesi dengan margarine dan taburi tepung terigu, sisihkan.
2. Kocok telur bersama gula pasir dan emulsifier hingga mengembang dan lembut. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan baking powder. aduk rata tambahkan margarin yang telah dilelehkan dan aduk rata.
3. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 30 menit. Setelah matang angkat dan dinginkan.
4. Kue belah dua bagian mendatar. Olesi dengan cokelat oles dan susun kembali. potong bentuk bulat dan olesi dengan krim hias. taruh dalam lemari pendingin.
5. Siapkan cokelat masak yang telah dilelehkan, tata kue dan siram dengan cokelat masak dan hias dengan daun cokelat. simpan dalam lemari pendingin.

Untuk : 6 potong



## Resep Serba Cokelat

### Moka Sponge Cake

#### Moka Sponge Cake

Bahan :

6 Butir telur  
150 gram gula pasir  
1 Sdt cake emulsifier/tbm/ovalet  
150 gram tepung terigu  
2 sdm susu bubuk  
1/2 sdt baking powder  
Pasta moka secukupnya  
150 gram margarine, lelehkan  
Olesan dan hiasan : krim moka  
150 gram mentega putih  
150 gram margarine  
100 gram gula bubuk  
50 ml susu kental manis  
Pasta moka secukupnya  
hiasan : Cokelat masak, lelehkan

Cara Membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 175 derajat celcius, siapkan loyang segiempat ukuran 24 cm. olesi dengan margarine dan taburi tepung terigu. Sisihkan.
2. Kocok telur bersama gula dan emulsifier hingga mengembang dan lembut. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan baking powder. Aduk rata, tambahkan pasta moka secukupnya. Aduk rata.
3. Masukkan margarine cair, aduk rata. Tuangkan kedalam loyang dan pangang selama 30 menit hingga matang.
4. Setelah dingin potong bentuk segitiga olesi dengan krim hias dan hias dengan potongan cokelat masak.
5. Simpan dalam lemari pendingin.

Untuk : 12 potong