

## 오븐 없이도 베이킹 가능! 달콤 상큼 봄맞이 노오븐 딸 기 케이크 만들기!



<p>따뜻 담백 호박! 든든한 호박죽으로 ...</p>	<p>상큼한 라임청 담기</p>	<p>아삭아삭 빨간 피망 볶음 레시피</p>
<p>바삭바삭 마늘빵 만들기</p>	<p>자색 빛깔 적양파 피클 담기</p>	<p>건강한 아보카도 샌드위치 만들기</p>

더보기

## 전하고 싶은 말을 남겨주세요.

답변을 원하시면 이메일을 꼭 적어주세요.

닉네임

NICKNAME

전송하기

이메일

ID

@ 선택하세요

전하고 싶은 말을 100자 이내로 적어주세요.

### 공지사항

다양한 소식을 담은 foodwith! 정식 오픈을 안내드립니다.

더보기

**Creators** 푸드 크리에이터 푸드 비즈니스

**Partners** 푸드 파트너 푸드 스토어

# 딸기 케이크

CHEF  
DATE

FULLMOON  
2018.02.02

CATEGORY  
VIEW

디저트  
2,356

음식정보

딸기를 주재료로 쓴 케이크 딸기를 토핑으로 쓰거나, 딸기를 갈아서 반죽에 넣은 케이크 <https://terms.naver.com>

재료 및 분량

딸기, 밀가루 290g, 달걀 1개, 크림치즈 200g, 설탕 70g, 설탕 시럽, 생크림 160g, 물 100mL

- 만드는 법
1. 밀가루, 달걀, 물을 볼에 넣고 잘 섞어준다.
  2. 냄비에 반죽을 넣고 약한 불에서 20분간 익혀준다. 잔열로 5분간 더 익혀준다. 다 익었으면 꺼낸 뒤 한 김 식힌다.
  3. 크림치즈 200g을 부드럽게 풀고 설탕 70g을 넣고 섞는다.
  4. 케이크 시트를 3등분하여 1개를 밑에 깔고 설탕시럽을 바른다.
  5. 반으로 자른 딸기를 올려준 뒤, 만들었던 치즈크림을 딸기가 덮어질 정도로 채운다.
  6. 다시 케이크 시트를 올리고 설탕 시럽을 바른다.
  7. 시트 위에 생크림을 얇고 평평히 발라준 뒤 크림이 굳을 수 있게 냉장실에 3시간 정도 넣어준다.
  8. 케이크가 굳었으면 딸기를 올려 장식해준다.

가열시간	조리과정	불조절
재료준비	밀가루, 계란, 물로 반죽 만들기	
20min	반죽 익히기	약한불
5min	반죽 뚫들인 후 완성	잔열



[사진1] 밀가루, 달걀 및 재료



[사진2] 딸기 케이크 완성