

## Keto Chocolate Orange Marble Cake Sugar & Gluten Free #ketopad

~ Ricky's Anti-Carb Kitchen ~

---

Kue ini dimodifikasi dari resep marble cake sebelumnya. Perbedaannya hanya diganti essence vanilla susu menjadi orange crush. Bahan utamanya dari tepung kelapa yang dicampur dengan cream sehingga menciptakan tekstur yang moist dan lembut.

Untuk cara pembuatannya sama dengan resep sebelumnya, sehingga untuk foto2 proses nya dapat dilihat dari resep yang dicantumkan ya.

#Cookpadcommunity\_Jakarta  
#Ketopad  
#KetopadIndonesia  
#CookpadCommunity\_ID  
#CookpadIndonesia  
#LowKarbo  
#LowSugar  
#rekreasi\_Kalsel



~ Info Selengkapnya ~

# Bahan-bahan

---

- **95 gram** tepung kelapa halus
- **1 sdt** baking powder
- **120 gram** Erythritol
- **200 gram** cooking cream
- **75 gram** susu almond/hazelnut
- **75 gram** mentega leleh
- **6 butir** telur utuh
- **1 sdt** orange crush
- **1 sdt** essence vanilla
- **30 gram** bubuk cokelat
- **70 gram** air putih
- **Secukupnya** kenari untuk hiasan

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Campur tepung kelapa dengan baking powder lalu aduk merata.  
[\(lihat resep\)](#)
- Campurkan erythritol, cooking cream, susu almond, essence orange crush, dan essence vanilla. Lalu lelehkan mentega dan campurkan juga, langsung aduk merata. Kalau mentega beku, adonan basah bisa dihangatkan di kompor sebentar sambil diaduk.
- Masukkan telur satu persatu sambil diaduk hingga merata. Lalu masukkan adonan tepung kelapa dan aduk merata sampai tercampur. Diamkan sebentar sampai tepung kelapa menyerap cairan.
- Di mangkok lain campurkan air putih dengan bubuk cokelat. Lalu aduk merata sampai bubuk cokelat cair. Bagi 2 adonan ke dalam wadah yang berbeda, lalu campurkan larutan cokelat ke salah 1 adonan. Aduk hingga merata.

Panaskan oven pada suhu 180°C sementara menuangkan adonan.

- Dalam loyang roti, masukkan adonan secara bergantian dan buat corak dengan tusuk sate.
- Panggang dalam oven selama 60 menit sampai atasnya kering dan tidak lagi berguncang. Setelah matang, tunggu dingin terlebih dahulu sebelum dipotong. Lalu sajikan dan potong sesuai selera.

Penyimpanan harus dikulkas agar awet. Apabila ingin dimakan dapat dikeluarkan dahulu sampai suhu ruang.





# Resep-resep Terkait

---

- [Keto Lapis Legit Original \(ver.Irit Telur & Anti Gagal\) #Ketopad](#)



- [Keto Chunky & Fudgy Brownies #Ketopad](#)



- [Keto Srikaya Pandan Pie Sugar & Gluten Free #Ketopad](#)



- [Keto Pandan Coconut Pound Cake Gluten & Sugar Free #Ketopad](#)

