

Kek Lapis 1 Malaysia

Bahan-bahan A

20 biji kuning telur
6 biji putih telur
250 g gula halus
50g tepung roti tunjuk
50g horlick
100g tepung hong kong
1 sudu makan ovellate
50ml air ais

Bahan-bahan B

450g mentega
4 sudu makan sudu manis
1 tin kecil sri kaya

Pewarna merah, kuning, ungu, hijau, coklat

Perisa pisang, keladi, strawberi, coffee, pandan

Coklat chip

Cara membuatnya:

1. Pukul bahan A hingga kembang
2. Mentega, susu, dan kaya dipukul hingga putih secara berasingan.
3. Satukan bahan A dan bahan B dan gaul rata.
4. Bahagikan kepada 2 bahagian.
5. 1 bahagian di bahagikan kepada 8. (Merah + strawberi-2)(ungu+ keladi-2)
(kuning + pisang-2)(coklat + Coffee-2)
6. 1 bahagian dibahagi 2 dan diwarnakan dengan warna hijau dan perisa pandan.
7. lapis warna hijau terlebih dahulu sampai habis. Diikuti dengan lapisan merah, ungu, kuning dan coklat. Akhir sekali lapisan yg berwarna hijau sekali lagi sampai habis.

P/S : Untuk lapisan merah, ungu, kuning dan coklat- (lapis kedua setiap warna barulah di tabur coklat chip)