

KEK LAPIS CINTA TIGA DIMENSI

Bahan-bahannya :

16oz mentega
20 biji telur (3 buang putihnya)
2 gelas gula halus
2½ gelas tepung gandum
1 tin susu manis
1 gelas coklat rice
1 botol kecil horlick putih
3 camca teh esen
(3 perisa :- vanila / lemon / rose)
1½ gelas coffemate (dalam kotak)
pewarna kuning, hijau dan merah

Cara membuatnya :

Pukul mentega dengan gula sampai kembang.
Masukkan telur satu persatu sampai habis. Gaul rata.
Masukkan tepung gandum dan susu manis. Gaul rata.

Bahagikan adunan kepada 3 bahagian :-

- a) kuning - masukkan horlick dan perisa lemon
- b) merah - masukkan coklat rice dan esen rose
- c) hijau - masukkan coffemate dan vanila

Bakar warna merah berlapis-lapis sampai habis
diikuti warna hijau dan akhir sekali warna kuning.
Setiap lapis menggunakan satu senduk atau 5 sudu makan.

<http://rezcphana.blogspot.com>