

KEK LAPIS CITRAWARNA

Bahannya:

25 biji kuning telur

1 sudu makan Ovalette

300g gula halus

400g mentega

4 sudu susu pekat manis

80g tepung Hong Kong

1 paket santan krim

Cara membuatnya:

1. Pukul kuning telur, ovalette dan gula hingga kembang.
2. Sementara itu pukul mentega dan susu hingga sebati
3. Kemudian campurkan kedua-dua adunan dan dikacau hingga sebati
4. Kaup balikkn tepung dan santan krim. Kacau hingga sebati
5. Bahagikan kepada 4 bahagian;
 - 1 bahagian warnakan coklat dengan perisa coffe oil
 - 1 bahagian warnakan merah dengan perisa pes strawberi
 - 1 bahagian warnakan kuning dengan perisa pes lemon
 - 1 bahagian warnakan hijau dengan perisa pes pandan
6. Bakar adunan 2 lapis setiap bahagian did lm acuan $8\frac{1}{2} \times 8\frac{1}{2}$. Ulang proses sehingga habis.