

KEK LAPIS FANTASI

Bahannya:

10 biji telur

300gm tepung hongkong

300gm gula halus

1 tin susu pekat

1 tin seri kaya

160z mentega

1 sudu teh esen vanilla

1 sudu ovalette

Cara membuatnya:

1. Pukul mentega dan gula hingga kembang
2. Masukkan telur satu persatu hingga habis dan pukul hingga rata.
3. Kemudian masukkan tepung esen vanilla, susu, seri kaya dan ovalette. Gaul hingga rata.
4. Bahagikan adunan kepada empat bahagian
 - 1 bahagian untuk warna coklat (utk melapis)
 - 1 bahagian untuk warna kuning (utk melapis)
 - 1 bahagian untuk warna hijau (utk dipicit)
 - 1 bahagian untuk warna merah (utk dipicit)
5. Warna coklat dan kuning dibahagikan kepada 2 bahagian lagi untuk atas dan bawah.
6. Bakar warna coklat dan kuning. Kemudian dipitkan warna hijau dan merah secara berselang seli(melintang) hingga habis.
7. Kemudian barulh dilapis lagi dengan warna coklat dan kuning