

KEK LAPIS MARBLE CHEESE..

Bahan utk Cheese

500g cream cheese

125g gula halus

4 biji telur

Sedikit esen vanilla

Cara membuat:

Pukul cream cheese, gula sampai menjadi krim.masukkan telur satu persatu

Esen vanilla. Gaulkn sehingga sehati.

Bahan utk coklat

300g mentega

300g gula halus

250g tepung gandum

60g serbuk koko

100g milo

4 biji telur

½ tin susu manis

Cara membuatnya:

Pukul mentega dengan gula sampai putih. Kemudian masukkan telur satu persatu sampai sehati. Seterusnya masukkan tepung, milo dan susu. Gaulkan rata.

P/S: lapis bahan cheese terlebih dahulu. Bakar sehingga kekuningan.Kmudian tekankan dgn alat penekan kek. Selepas itu barulh dilapis dengan bahan coklat. Bakar sehingga masak. Ulangi langkah pertama tadi sehingga bahan habis. Apabila dah siap..sejukkan barulh boleh dipotong...