

# KEK LAPIS MIMPI LAILA

## Bahan-bahannya :

15 biji telur ayam  
16oz mentega  
2 gelas gula halus  
2 gelas tepung Hong Kong  
1 tin ( 300gm ) seri kaya  
1 botol kecil horlick ( 200gm )  
1 botol kecil cheese cream ( 145gm )  
1 tin susu manis sederhana  
50gm kismis kuning } dipotong kecil  
10gm ceri hijau } dipotong dadu  
10gm ceri merah }  
1 paket serbuk santan  
1 sudu teh esen vanila  
2 sudu makan browning sugar & pewarna coklat  
2 sudu makan pandan paste & pewarna hijau  
Sedikit pewarna oren

## Cara membuatnya :

1. Pukul mentega dan gula hingga kembang. Masukkan telur satu persatu, gaul rata.
2. Masukkan kaya, susu, horlick, chesse cream & serbuk santan, gaul rata.
3. Masukkan tepung & vanila, gaul rata.
4. Bahagikan kepada 2 bahagian ;
  - Bahagian oren dibahagi 2 :- bahagian atas dan bawah
5. 1 bahagian dibahagi 3 bahagian
  - \* warna coklat + browning sugar
  - \* hijau + pandan paste
  - \* warna asal
  - lapis bahagian oren dulu, kukus hingga masak - atas & bawah
  - tompokan warna coklat + hijau + warna asal - 1 senduk sekali
  - taburkan kismis & ceri merah + hijau kukus lagi hingga masak
  - proses warna tompokan hingga habis - akhir sekali lapis warna oren kukus hingga masak, setelah masak bakar selama 5 minit