

KEK LAPIS RUBY NATASHA

Bahan untuk inti:

Bahan A

20 biji kuning telur

6 biji putih telur

200g gula halus

200g tepung hong kong

1 sudu makan ovalette

Sedikit antimould

4 sudu makan horlicks

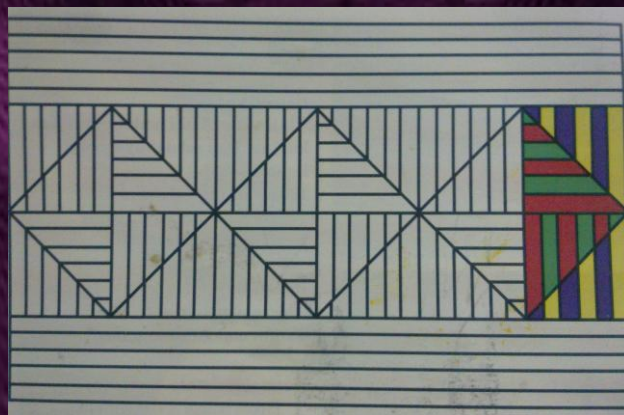
Bahan B

400g mentega

5 sudumakan susu pekat

Cara membuat inti:

1. Pukul bahan A hingga ringan dan kembang. Ketepikan
2. Pukul bahan B hingga putih dan satukan dengan bahan A tadi. Gaulkan rata dan sebati.
3. Bahagikan kepada 4 bahagian. Kuning, ungu, hijau dan merah.
4. Lapis berselang-seli (kuning & ungu)(merah & hijau) dengan 2 loyang dan 2 warna dengan setiap satu Loyang sebanyak 6 lapisan. Loyang 9 inci.
5. Apabila sudah masak potong segitiga guna pemotong $\frac{3}{4}$ inci.
6. Cantumkan dengan menggunakan jem mengikut rajah.



Bahan untuk lapisan atas & bawah.

Bahan A

7 biji kuning telur

3 biji putih telur

120g gula halus

100g tepung hong kong

1 sudu makan ovalette

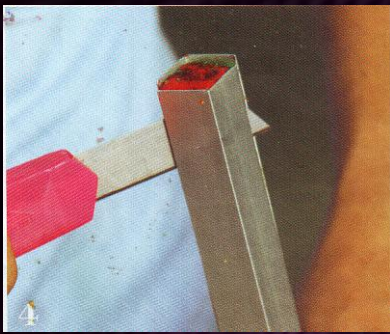
Bahan B

200g mentega

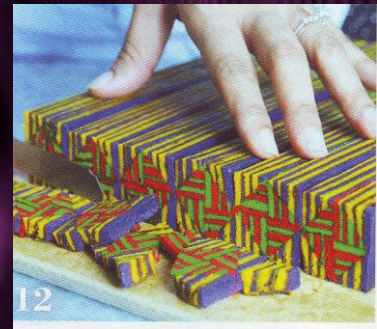
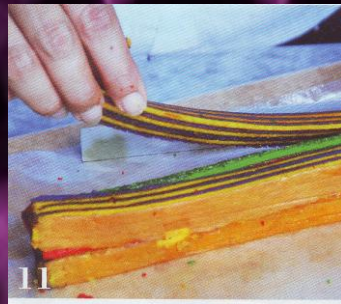
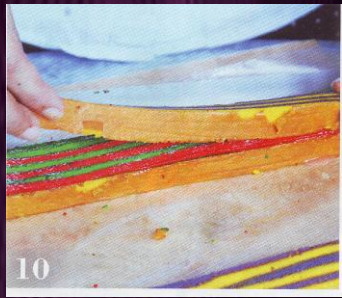
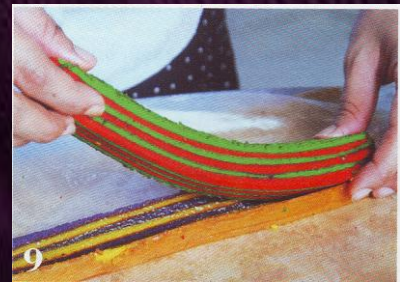
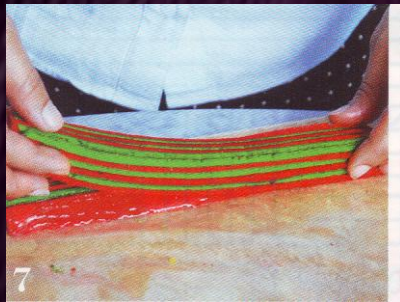
5 sudu makan susu pekat

Cara membuatnya;

1. Pukul bahan A hingga ringan dan kembang. Ketepikan
2. Pukul bahan B hingga putih dan satukan dengan bahan A tadi. Gaulkan rata dan sehati.
3. Bahagikan kepada 2 bahagian untuk bahagian atas dan bawah.
4. Sediakan Loyang $8\frac{1}{2} \times 8\frac{1}{2} \times 4$. Tuang 5 sudu adonan dan bakar. Ulang sehingga habis adonan bawah.
5. Setelah itu susunkan inti yang telah dicantumkan tadi di atas lapisan bawah dgn menyapu jem .
6. Bila telah kemas masukkan 5 sudu adonan & ratakan. Kemudian bakar. Lakukan sehingga adonan utk lapisan atas habis.



Potong segitiga menggunakan acuannya.



Cara mencantumkan intinya



Menyusun inti di dalam Loyang.