

KEK SRI BALAS

Bahan A:

10 biji kuning telur
4 biji telur putih
250gm gula halus
200g tepung hongkong
1 sudu ovalette
50ml air ais

Bahan B

300g mentega
4 sudu makan susu pekat
1 tin kecil kaya
1 sudu teh vanilla

Jem untuk melekat
Ceri merah dipotong

Cara membuat inti:

1. Pukul semua bahan A dengan kelajuan tinggi hingga pekat. Pukul bahan B hingga putih.
2. Satukan bahan A & B. Gaul rata. kemudian bahagi 4 bahagian. Gunakan Loyang 9 x 9 x 1 ½ inci. Satu acuan sahaja.
3. Lapis warna merah, kuning, merah, ungu, kuning, ungu, hijau, kuning, hijau. Potong ikut tinggi kuih. Potong segitiga. Guna pembaris 1 ½ inci.

Cara membuat lapisan atas & bawah:

1. Buat sekali lagi adunan di atas dan bahagikan kepada 2. Lapis sebanyak 5 lapisan untuk bahagian bawah. Setiap lapis ditabur dengan ceri merah. Kemudian susun kek yang telah disusun tadi. Lapis lagi bahagian atas juga sebanyak 5 lapisan dan tabur di merah dengan ceri

<http://rezcphana.blogspot.com>