

KEK KEJU BERLAPIS

Kek sponge roulade

A

180g Tepung Blue Key Penaik Sendiri

120g Tepung jagung

B

9 biji Telur

5 biji Kuning telur Seri Murni

200g Gula

C

5ml Perisa strawberi Star Brand

5ml Pewarna Ros Star Brand

D

5 biji Putih telur Seri Murni

30g Gula

Cara-cara:

1. Panaskan ketuhar kepada 180 °C.
1. Lenserkan dulang pembakar dan alaskan dengan kertas minyak.
2. Ayakan bahan-bahan **A**.
3. Pukul bahan-bahan **B** di atas stim (double boiler) sehingga saiznya berganda.
4. Masukkan bahan-bahan di komponen **C**.
5. Lipat masuk bahan-bahan di komponen **A** dengan hati-hati.
6. Pukul komponen **D** sehingga saiznya berganda lalu lipat ke dalam adunan.
7. Tuangkan adunan ke dalam acuan kek dan bakar selama 20 minit.

Lapisan keju

500g	Keju krim
20g	Gelatin (dicair dalam air panas)
180g	Gula
Yang diperlukan	Perisa coklat Star Brand
Yang diperlukan	Perisa mangga Star Brand
Yang diperlukan	Serbuk kayu manis
125ml	Susu

Cara-cara:

1. Cairkan gelatin dalam air panas dan biarkan it kembang.
2. Putarkan keju krim sehingga lembut.
3. Masukkan gula dan acuan gelatin.
4. Tuang masuk susu lalu putar sehingga sehati.
5. Bahagikan adunan kepada 3 bahagian.
6. Pada bahagian pertama, perisakan dengan perisa coklat dan pewarna coklat.
7. Pada bahagian kedua, perisakan dengan perisa mangga dan pewarna oren.
8. Pada bahagian terakhir, perisakan dengan serbuk kayu manis.

Buah-buahan untuk hiasan

150g	Strawberi
150g	Mangga
150g	Nanas
50g	Glaze

Cara-cara:

1. Hiris 50g strawberi dengan nipisnya dan yang lain dibelah dua.
2. Hiris 50g mangga dengan nipisnya dan yang tinggal dipotong kiub.
3. Potong kepingan nanas kepada 4 bahagian.
4. Cairkan glaze.

Cara-cara menyusun:

1. Potong kek sponge dengan pemotong kek bulat.
2. Letakkan satu pemotong kek bulat di atas papan kek.
3. Letak satu keping kek sponge di dasar papan kek.
4. Aturkan hirisan **mangga** pada dinding pemotong kek bulat.
5. Paipkan selapisan adunan keju berperisa **coklat** sehingga menutup buah sepenuhnya.
6. Lapiskan sekeping kek sponge di atas adunan keju.
7. Aturkan hirisan **strawberi** pada dinding pemotong kek bulat.
8. Paipkan selapisan adunan keju berperisa **mangga** sehingga menutup buah sepenuhnya.
9. Lapiskan kepingan kek sponge terakhir di atas adunan keju.
10. Aturkan kepingan **nanas** pada dinding pemotog kek bulat.
11. Paipkan selapisan adunan keju berperisa **kayu manis** sehingga menutup buah sepenuhnya.
12. Sejukkan di dalam peti ais selama 20 minit sehingga keju mengukuh.
13. Keluarkan kek dan menghias dengan buah-buahan yang tertinggal.
14. Glazekan buah-buahan.

