

KEK SWISS BLACK FOREST



BAHAN – BAHAN:

200 gm Tepung blue key (superfine, super white)

50 gm Serbuk koko

250 gm Gula castor

100 ml Air

1 tsp Serbuk penaik

25 gm Ovalette

7 nos Telur

125 gm Marjerin yang telah dicairkan

Untuk inti:

Ceri hitam dalam tin

Perasa coklat dan pewarna coklat star brand

Krim putar – Pukul sehingga naik

Hiasan: Coklat, kepingan badam dan juga ceri merah

Cara membuat:

1. Campurkan kesemua bahan diatas tadi kecuali marjerin yang telah dicairkan.
2. Pastikan adunan tadi digaul dengan baik
3. Kemudian dengan menggunakan tangan, masukkan marjerin yang telah dicairkan dan pastikan marjerin tersebut bercampur dengan baik di dalam adunan tersebut.
4. Masukkan kedalam bekas kek dan bakar pada suhu 200 darjah celcius selama 45 minit atau sehingga lidi yang dicucuk, keluar dalam keadaan bersih.
5. Sejukkan kek dan selepas itu, potong kek kepada tiga bahagian.
6. Setiap lapisan akan diratakan dengan krim putar dan diletakkan ceri hitam.
7. Pada bahagian atas krim putar akan disapukan dan dihias dengan kepingan coklat dan juga ceri merah.