

## KEK NANAS

### Bahan-bahan untuk kek :

135	gm	Mentega
181	gm	Gula halus
4	biji	Telur ayam Seri Murni
95	gm	Tepung Blue Key Superfine Superwhite
45	gm	Serbuk koko
		Secubit serbuk penaik

### Cara-cara membuat :

1. Pukul mentega dan gula halus sehingga kembang dan masukkan telur ayam sedikit demi sedikit
2. Masukkan tepung , serbuk koko dan sedikit serbuk penaik . Kacau hingga sebatu .
3. Kemudian masukkan kedalam dulang pembakar yang telah digriskan dengan mentega.
4. Bakar di dalam ketuhar pada suhu 180'c selama 20 minit.

### Bahan-bahan untuk inti :

½	biji	Nanas
100	gm	Gula halus
		Sedikit tepung jagung

### Cara-cara membuat :

1. Potong nanas halus-halus dan masak dalam kuah sehingga masak.
2. Masukkan gula dan kacau hingga sebatu.
3. Kemudian masukkan tepung jagung dan kacau hingga masak .

### **Bahan-bahan untuk krim :**

100	gm	Susu segar
30	gm	Gula halus
100	gm	Krim putar
1	biji	Telur kuning Seri Murni
5	gm	Serbuk gelatin

### **Cara-cara membuat :**

1. Pukul telur kuning dan gula hingga kembang .
2. Masukkan susu segar dan gaul hingga sebatu.
3. Kemudian masukkan pula krim putar dan serbuk gelatin. Kacau segera perlahan-lahan sehingga sebatu .

### **Cara-cara menyediakan :**

1. Potong kek yang telah dibakar tadi dan susunkan ia didalam acuan yang telah disediakan .
2. Masukkan pula nanas yang telah dimasak tadi dan adunan krim .
3. Siap untuk dihidang .

